This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

UC-NRLF
$B 262 428

Digitized by Google

Digitized by Google

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

PRESENTED BY
PROF. CHARLES A. KOFOID AND
MRS. PRUDENCE W. KOFOID

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

TRAITÉ

DES

OISEAUX DE BASSE-COUR

ET DU

LAPIN DOMESTIQUE.

Digitized by Google

On trouve cet Ouvrage aux adresses suivantes :

A

Alençon,	chez	Bonvoust.
Angers,	—	Fourrier-Mame.
Avignon,	—	Aubanel.
Bayeux,	—	Groult.
Besançon,	—	Girard.
Blois,	—	Aucher-Eloy.
Bordeaux,	—	Bergeret. Gassiot.
Bruges,	—	Bogaert-Dumortier.
Bruxelles,	—	Le Charlier. Demat.
Caen,	—	Madame Lebaron.
Cambrai,	—	Hurez.
Clermont,	—	Laudriot.
Dijon,	—	Lagier.
Gand,	—	Hubert Dujardin.
Genève,	—	Paschoud.
Hâvre,	—	Chapelle.
Liége,	—	Desoër.
Lille,	—	Vanakère.
Lyon,	—	Maire. Périsse frères.
Le Mans,	—	Pesche.
Marseille,	—	Masvert. Camoin frères.
Metz,	—	De Villy.
Mons,	—	Leroux.
Nancy,	—	Vincenot.
Nantes,	—	Madame Busseuil jeune. Mellinet-Malassis.
Orléans,	—	Monceau.
Provins,	—	Lebeau.
Rennes,	—	Duchesne.
Rouen,	—	Frère aîné.
Strasbourg,	—	Treuttel et Wurtz. Février. Levrault.
Toulouse,	—	Devers.
Turin,	—	Pic. Bocca.
Valenciennes	—	Lemaître.

Digitized by Google

Digitized by Google

Entonnoir pour engraisser la Volaille.

Digitized by Google

TRAITÉ

DES

OISEAUX DE BASSE-COUR

ET DU

LAPIN DOMESTIQUE,

CONTENANT

l'Indication des soins qu'ils exigent pour en tirer le plus d'avantages possibles; un Précis des moyens les plus nouveaux employés pour faire éclore les Œufs par une chaleur artificielle; et les Procédés les plus sûrs pour engraisser les Volailles, et utiliser et conserver leurs produits.

PAR J. L. R.

Ouvrage complétant le *Traité de l'Éducation des Animaux domestiques.*

AVEC DEUX PLANCHES GRAVÉES.

PARIS,
AUDOT, LIBRAIRE-ÉDITEUR,
RUE DES MAÇONS-SORBONNE, N° 11.
1823.

Digitized by Google

Les contrefacteurs seront poursuivis selon toute la rigueur de la loi.

Extrait du Code pénal.

Art. 425. Toute édition d'écrits, de composition musicale, de dessin, de peinture ou de toute autre production, imprimée ou gravée EN ENTIER OU EN PARTIE, au mépris des lois et règlemens relatifs à la propriété des auteurs, est une contrefaçon; et toute contrefaçon est un délit.

Art. 427. La peine contre le contrefacteur, ou contre l'introducteur, sera une amende de cent francs au moins, et de deux mille fr. au plus; et contre le débitant, une amende de vingt-cinq fr. au moins, et de cinq cents fr. au plus.

La confiscation de l'édition contrefaite sera prononcée tant contre le contrefacteur que contre l'introducteur et le débitant.

Les planches, moules ou matrices des objets contrefaits seront aussi confisqués.

Digitized by Google

SF488
F8T65

TRAITÉ

DE L'ÉDUCATION

DES

OISEAUX DE BASSE-COUR

ET DU

LAPIN DOMESTIQUE.

L'ÉDUCATION des oiseaux de basse-cour est une branche importante de l'économie rurale et domestique. Les produits que l'on en tire, récompensent amplement des soins qu'ils exigent; et sous une administration bien entendue, la vente des œufs et des volailles peut couvrir le loyer d'une ferme, sans empêcher le fermier d'en consommer une partie. Mais, pour obtenir de tels résultats, il faut, outre une surveillance continuelle et active, adopter un mode d'éducation consacré par l'expé-

M372132
Digitized by Google

rience, et surtout le plus économique possible, en raison des ressources locales.

Le premier soin, sur lequel doit se porter l'attention de toute personne qui veut se former une basse-cour utile, est de considérer si les localités et les substances nutritives dont elle peut facilement disposer, lui permettent d'y admettre tel ou tel oiseau, et si son entretien pourra être assez productif et assez économique pour lui offrir un bénéfice raisonnable. Malgré qu'on puisse dire qu'en général, presque toutes les localités en France, à quelques modifications près, peuvent convenir aux différens oiseaux que l'on élève dans les basses-cours, on ne peut disconvenir qu'il en est de bien plus favorables les unes que les autres; et l'on en voit la preuve par la réputation que méritent et que conservent les volailles de certains départemens.

Plus une exploitation est considérable, plus, généralement parlant, l'entretien des oiseaux de basse-cour devient facile et économique; car, sans eux, que de grains inutilement perdus! sans compter une quantité énorme d'autres substances, qui le seraient également, et qui, employées à leur nourriture, deviennent d'un rapport avantageux. C'est aussi dans ces

Digitized by Google

grandes fermes que l'on peut admettre sans inconvénient les diverses espèces d'oiseaux; toutefois en leur offrant ce qui leur convient particulièrement, sans que leur nombre soit hors de proportion avec les ressources locales, sous le rapport des alimens; car il n'y a plus d'économie possible, ou du moins assurée, lorsqu'on est obligé d'acheter ce qui est nécessaire à leur nourriture. Il est cependant utile d'observer que dans ce cas encore, il est quelquefois plus avantageux de consacrer toutes ses ressources à une espèce ou deux de ces oiseaux; mais tout ceci, nous le répétons, dépend de l'importance que l'on veut donner à ce genre d'industrie agricole, du pays où l'on se trouve, des produits du sol, et des moyens de débouché. Il suffit donc d'avoir détourné l'attention vers ces observations générales, dont le développement exigerait un volume.

Nous n'avons pas l'intention de décrire la disposition d'une basse-cour qui nous paraîtrait la plus convenable : nous nous contenterons d'observer qu'il est nécessaire que la volaille puisse y être renfermée, afin qu'elle ne se répande pas à tout instant au dehors et dans les jardins environnans; qu'il y faut un

Digitized by Google

puits ou une fontaine, et que le propriétaire doit pouvoir, de son appartement, voir continuellement tout ce qui s'y passe. Cette dernière observation n'est pas sans importance.

Nous comptons au nombre des oiseaux de basse-cour les pigeons, les poules, les dindons, les oies et les canards. C'est principalement sur ces cinq espèces d'oiseaux que doivent spéculer ceux qui recherchent l'utilité, et ont besoin que leurs travaux soient profitables. Nous ferons donc connaître les moyens que l'expérience a consacrés pour les élever avec plus de succès, leurs produits, et les procédés employés pour l'engraissement de la volaille, la conservation des œufs et la préparation des plumes.

Nous aurions pu terminer là notre travail, puisque les oiseaux que nous venons de nommer, sont généralement les seuls que l'on entretient dans les basses-cours. Mais des essais ont été tentés pour conquérir d'autres espèces à l'économie domestique, et les cultivateurs éclairés qui mettent leur gloire à augmenter les richesses de l'agriculture, ne peuvent voir qu'avec plaisir que nous appelions leur attention sur les expériences à tenter en ce genre, et que des succès déjà obtenus doivent encou-

Digitized by Google

rager. Nous dirons donc ce qu'il est possible de faire pour élever des faisans, des perdrix et des pintades, qui pourraient occuper avec avantage une place dans nos basses-cours; nous en ferons autant à l'égard du cygne, qui peut nous offrir une grande ressource dans sa chair et son duvet, et qui semble ne devoir sa présence en France qu'au luxe, qui se plaît à en orner les eaux des parcs, auxquels cet oiseau donne une sorte de vie et de mouvement; enfin nous parlerons du paon, quoique cette espèce soit rarement un objet de spéculation, mais pour être agréable aux amateurs, qui aiment à en voir quelques-uns dans leur basse-cour étaler l'opulence du brillant plumage dont la nature les a doués.

C'est encore dans l'intention de ne rien laisser ignorer des améliorations possibles, que nous donnons un précis des moyens imaginés pour faire éclore des œufs par le secours d'une chaleur artificielle. Sans doute, ces moyens sont déjà connus; mais peut-être aussi sont-ils oubliés. Et n'est-ce pas en répétant souvent la même chose, quelquefois même en décrivant des procédés défectueux, qu'on fait naître d'excellentes idées chez les personnes qui, favorablement placées et portées

Digitized by Google

par leur goût vers la recherche des choses utiles, perfectionnent ensuite et obtiennent des résultats qui augmentent les sources de la prospérité agricole?

Tels sont les motifs qui nous ont engagé à traiter ces différentes matières. Notre but a été d'indiquer les meilleures méthodes, et de prouver l'inutilité de certaines pratiques, usitées mal à propos, comme aussi de montrer que par quelques travaux l'homme pouvait encore augmenter ses ressources en ce genre, en soumettant de nouvelles espèces à la domesticité.

A la suite du Traité de l'éducation des oiseaux de basse-cour, nous avons placé celui de l'éducation du lapin domestique, espèce précieuse par sa fécondité et l'utilité de ses produits. Trop généralement négligé, cet animal n'offre plus à l'industrie et au commerce cette masse de peaux si utiles qui, avant la révolution, mettaient en circulation d'immenses capitaux. Notre but est donc de montrer les avantages qu'on peut obtenir en en élevant, sans qu'ils deviennent nuisibles à l'agriculture, ce qui a été la cause de leur proscription.

Digitized by Google

CHAPITRE PREMIER.

DES PIGEONS.

Les pigeons sont universellement répandus et sont partout l'objet des soins des hommes, soit pour en tirer les bénéfices que leur entretien présente, soit comme amusement pour avoir les belles espèces. Peu d'oiseaux, en effet, offrent autant de variétés sous le rapport de la taille, des couleurs, des mœurs et des habitudes. Aussi voit-on des amateurs de toutes les conditions s'occuper d'en élever; c'est même pour quelques-uns une passion poussée à un tel excès, qu'elle cause parfois la ruine de leur fortune, car la mode exerce aussi son empire sur cette espèce d'oiseaux, et il n'est pas rare de voir une paire de pigeons curieux payée dix et quinze louis par un amateur. Mais laissons à chacun ses folies, et ne nous occupons des pigeons que pour en faire connaître les produits et les soins qu'ils exigent dans ce but.

Le pigeon bizet est regardé comme le type des diverses espèces que nous avons obtenues

Digitized by Google

par la domesticité; on peut le croire si l'on admet son mélange avec d'autres espèces des diverses contrées du monde, puis ensuite avec celles qui en sont provenues. Mais nous n'entreprendrons pas la description des races admises aujourd'hui ; description d'ailleurs fort difficile, et qui n'intéresserait que les amateurs des pigeons de *genres* dont beaucoup les connaissent sans doute mieux que nous. Nous nous bornerons à traiter des deux espèces les plus productives, et que l'on désigne communément sous les noms de *pigeons de colombier*, ou *communs*, ou *fuyards*, et de *pigeons domestiques* ou de *volière*.

SECTION PREMIÈRE.

DES PIGEONS DE COLOMBIER.

Le pigeon *fuyard* ou *bizet* est celui dont on peuple généralement les colombiers. On pourrait cependant les peupler avec avantage des espèces du volant et du culbutant. Elles font plus de pontes que le fuyard, ne demandent pas plus de soins, et savent beaucoup mieux éviter l'oiseau de proie. Le pi-

Digitized by Google

geon fuyard est d'une petite taille, d'une couleur cendrée, avec les pates noirâtres ou d'un rouge terne, l'iris gris et le bec noir ou plombé, mais sans fève blanche. Il vit ordinairement huit ans, et cesse d'être fécond après quatre ou cinq ans au plus. Il ne fait que trois ou quatre couvées par an, mais presque toujours quatre dans le midi de la France. On donne à ces couvées le nom de *volées*.

Les pigeons fuyards ne sont jamais si gros ni si *délicats* que *les pigeons domestiques*; ils couvent moins souvent, mais en récompense ils coûtent peu à nourrir, vivant la plupart du temps de toutes les espèces de graines qu'ils trouvent dans les champs et sur les terrains incultes. Cependant on a remarqué qu'en les traitant comme les pigeons de volière, ils pouvaient faire autant de pontes; de même, que les pigeons de volière, traités comme les fuyards, en prenaient insensiblement les habitudes, et cherchaient aussi leur nourriture eux-mêmes. Le pigeon fuyard est donc un oiseau à demi-domestique qui ne réclame de nous qu'un peu de nourriture pendant la mauvaise saison, et un logement commode pour y élever ses petits.

Digitized by Google

Comme cette dernière condition est celle qui le retient le plus, nous allons indiquer la disposition du colombier, parce qu'il est de l'intérêt des personnes qui veulent élever de ces oiseaux de ne rien négliger à cet égard.

§ Ier. *Du Colombier.*

Le colombier ou fuie est un bâtiment de forme ronde ou carrée; on en fait dont la maçonnerie commence aux fondations, et on les nomme colombiers à pieds; d'autres sont soutenus par des pilliers, au-dessus desquels seulement commence la maçonnerie; on en construit aussi sur les bâtimens élevés. En général, il doit être placé sur un terrain sec et élevé, et dominer les alentours. La porte doit donner dans la basse-cour et en vue de l'habitation du maître. On l'établira autant que possible dans l'endroit le plus paisible et le plus éloigné du bruit, parce que les pigeons fuyards sont timides et aiment la tranquillité.

La forme ronde des colombiers nous paraît préférable sous plusieurs rapports. Elle rend à l'intérieur la visite des nids plus facile; elle est convenable aussi à la disposition des boulins, en permettant de rétrécir l'entrée de

Digitized by Google

chacun, ce qui est favorable au pigeon qui couve, obligé souvent de se défendre contre ceux qui veulent s'emparer de son nid; à l'extérieur, cette forme rend l'accès plus difficile aux rats qui parviennent quelquefois à grimper par les angles des bâtimens carrés.

Au surplus, quelle que soit la forme extérieure du colombier, il doit régner à l'entour une corniche de huit à dix pouces de saillie. Cette corniche a d'abord pour but d'empêcher les excursions des animaux grimpeurs qui ne peuvent se soutenir dans une position renversée; et ensuite d'offrir aux pigeons une espèce de galerie sur laquelle ils peuvent s'abattre, en revenant des champs, avant de pénétrer dans le colombier, s'y promener et s'y réchauffer au soleil. Les murs à l'extérieur doivent être crépis avec soin et unis le plus possible. On doit les peindre en blanc, parce qu'outre que cette couleur paraît plaire aux pigeons, elle leur permet d'apercevoir leur habitation de plus loin.

La fenêtre du colombier doit être exposée au midi. A son niveau on scelle une planche de deux pieds environ de saillie, pour que les pigeons puissent s'y poser avant d'entrer, et en sortant. Cette fenêtre sera garnie inté-

Digitized by Google

rieurement et extérieurement d'un grillage de fil de fer à mailles serrées. On y laissera un carreau vide pour servir de passage aux pigeons; cette entrée sera garnie d'une trappe à coulisse que l'on pourra fermer et ouvrir à l'extérieur au moyen d'une corde qui y sera fixée. Il faut avoir soin de la fermer le soir et de l'ouvrir le matin. Quelques personnes conseillent de la laisser constamment ouverte; nous ne sommes pas de cet avis, et nous pensons que pour plus de sûreté il convient de la fermer, surtout dans les endroits fréquentés par les oiseaux de nuit, qui peuvent s'introduire dans le colombier et y causer un grand ravage. Il est vrai qu'il ne faut pas oublier de l'ouvrir chaque matin, car les pigeons fuyards recevant rarement de la nourriture, ne pourraient en donner à leurs petits qui périraient de besoin.

Le toit doit avoir assez de pente pour que les eaux pluviales s'écoulent rapidement et entraînent la fiente que les pigeons y déposent; elle ne doit pas être telle cependant que ces oiseaux ne puissent s'y promener. On le couvre ordinairement en tuiles qui doivent être bien jointes et fixées solidement pour ne pas être dérangées facilement, ni laisser des jours par lesquels les moineaux puissent s'in-

Digitized by Google

troduire. Lorsque cela a lieu, par un temps où ces oiseaux manquent de grains, ils déchirent le jabot des pigeonneaux pour se nourrir de celui qu'il contient.

Les pigeons passent pour dégrader les bâtimens et les toitures; mais on a exagéré les dégâts qu'ils peuvent faire. S'ils attaquent les murailles, c'est lorsqu'elles contiennent du salpêtre, et il est vrai qu'alors ils détruisent promptement. Mais si l'on a soin que leur habitation soit bien entretenue, et de leur fournir continuellement du sel, leurs dégâts seront insensibles.

L'intérieur du colombier doit être crépi avec autant de soin que l'extérieur; le plancher doit être carrelé et non planchéié, parce que, dans ce dernier cas, les rats parviennent tôt ou tard à le percer. Le carreau doit être joint et cimenté avec soin, et pénétrer dans la maçonnerie des côtés pour présenter plus d'obstacles aux excavations des rats. Le carrelage est d'ailleurs plus facile à nettoyer que les planches, qui coûtent plus d'entretien, parce qu'elles se pourrissent assez promptement par l'humidité qu'y entretient le séjour de la colombine ou fiente des pigeons. On jette un peu de paille autour du colombier,

Digitized by Google

autant pour préserver les jeunes pigeons sortis du nid de prendre la goutte, ce qui leur arrive lorsqu'ils demeurent sur le carreau nu, que pour les empêcher de se blesser s'ils tombent par accident.

Tout le pourtour doit être garni de boulins ou nids. Le nombre doit en être proportionné à celui des pigeons qu'on veut entretenir; c'est-à-dire qu'on compte ordinairement deux boulins par paires de pigeons. On les fait de différentes manières. Les uns font pratiquer dans le mur des trous carrés, mais cette disposition est la moins employée, parce que ces nids sont froids et humides. D'autres les font avec des planches divisées par cases de huit pouces en tous sens; les uns y mettent un rebord; d'autres n'en veulent pas, parce qu'ils y trouvent un obstacle pour le nettoiement des cases. Cependant il est essentiel qu'il y en ait un pour retenir les pigeonneaux qui, en poursuivant leurs père et mère pour en obtenir la nourriture, tombent du nid et périssent sur le carreau et la fiente, s'ils ne sont pas ramassés. Il est facile, au reste, de parer à cet inconvénient, en faisant déborder un peu le bas des planches qui séparent chaque case et y pratiquant une rainure dans

Digitized by Google

laquelle on fait entrer, comme dans une coulisse, le rebord auquel on donne un pouce et demi de hauteur. Lorsqu'on veut nettoyer la case, on retire le rebord de ses coulisses, on la ratisse et on le replace. On reproche à ces cases de se charger de vermine qui fatigue beaucoup les pigeons; mais avec un peu de surveillance on pare à cet inconvénient. Ces nids en bois sont chauds et sains.

On se sert aussi de paniers; mais comme il faut en remplacer à peu près un quart tous les ans, cette méthode est coûteuse; et d'ailleurs ces paniers recèlent de la vermine encore plus facilement que le bois.

Dans certains endroits, on construit exprès des pots en terre cuite de forme ronde; ces pots sont commodes, les pigeons y sont à leur aise; mais il convient qu'ils soient en terre poreuse et non vernissée, parce qu'elle facilite l'évaporation de l'humidité. On les place en échiquier les uns au-dessous des autres, et on scelle en dessous une planchette qui les déborde de six pouces environ pour poser les pigeons et retenir les petits qui pourraient glisser du nid.

Quand on peut se procurer du plâtre à bon marché, on s'en sert pour la construction des

Digitized by Google

boulins, surtout pour les colombiers de forme carrée. Cependant on l'emploie aussi dans les colombiers ronds; mais alors chaque boulin offre un pan coupé dans sa réunion avec le boulin suivant.

On forme encore des boulins avec des tuiles semblables à celles qui servent à couvrir le faîte des maisons; elles ont dix-huit pouces de longueur, huit dans leur plus grande largeur, et sept au moins. On commence par maçonner une banquette dans le pourtour du colombier; on la fait épaisse de cinq à six pouces, et large d'un pied. Huit pouces sont destinés à supporter la tuile, et il reste un rebord de quatre pouces. On pose à plat contre le mur la première rangée de tuiles, et on en noie dans le plâtre les côtés et le dessous. L'extrémité la plus étroite de chaque tuile recouvre de deux pouces l'extrémité la plus large de la tuile suivante. Sur ce recouvrement on élève une cloison de plâtre de deux pouces d'épaisseur, et de huit pouces six lignes de profondeur. A neuf pouces au-dessus on recommence un second rang de tuiles que l'on établit de la même manière; les cloisons vont de l'un à l'autre rang.

On peut, d'après ce qui précède, choisir

Digitized by Google

l'espèce de boulins que l'on adoptera, en se basant sur les ressources que l'on trouve à sa portée. Il serait à désirer que l'on puisse n'établir qu'un rang de nids; cependant quand on entretient une certaine quantité de pigeons, cela est impossible, et c'est alors que la disposition des boulins construits avec les tuiles doit être préférée, parce que les banquettes en maçonnerie qui les supportent étant toutes de la même largeur, empêchent les rangs inférieurs de recevoir la fiente des nids supérieurs qui pourrait incommoder les pigeons. D'ailleurs la galerie que forme chaque banquette est commode pour les pigeons qui s'y promènent et s'y reposent.

De quelque manière qu'on dispose les boulins, le premier rang doit être au moins élevé de quatre pieds au-dessus du plancher; cette distance est nécessaire par rapport aux rats. On peut encore pour plus de sûreté hérisser le dessous de la première banquette de morceaux de tuiles ou de verre cassé.

Le dernier rang de boulins doit être au moins à deux pieds du toit et être surmonté d'une corniche qui, régnant tout autour du colombier, forme le dessus de ce rang de boulins, et sert aux ébats des pigeons lors-

Digitized by Google

que le mauvais temps les empêche de sortir.

Outre la fenêtre pratiquée pour l'entrée et la sortie des pigeons, on en fait deux autres; l'une au levant, et l'autre au couchant. Ces fenêtres sont destinées à renouveler l'air du colombier; ce qu'il faut faire souvent, car les pigeons aiment à respirer un air pur. On les ferme au moyen d'une trappe à coulisse que l'on peut ouvrir et fermer du dehors. Si l'on veut éviter d'établir ces fenêtres, *on peut*, à celle où se trouve la trappe disposée pour la sortie des pigeons, en pratiquer une seconde à trois ou quatre pieds au-dessus de la première et que l'on ouvre et ferme de même; ces deux trappes établissent un courant d'air continuel qui dispense d'avoir d'autres ouvertures.

L'intérieur du colombier doit être également peint en blanc.

Toutes les ouvertures doivent être disposées à fermer exactement, car le moindre trou peut permettre le passage aux rats, aux belettes ou aux fouines, et outre le désordre et le ravage que ces animaux destructeurs causent dans le colombier, ils forcent souvent les pigeons à l'abandonner et à aller chercher ailleurs le repos et la tranquillité qu'ils aiment, et la sécurité dont ils ont besoin pour

Digitized by Google

élever leurs petits. On doit donc à cet égard exercer la surveillance la plus active, et réparer de suite les dégradations qui peuvent survenir.

§ II. *De la manière de peupler un colombier.*

On peuple les colombiers au printemps; deux méthodes sont suivies à cet égard.

Dans la première, on prend au nid les pigeonneaux de la volée du mois de mars, lorsqu'ils ont atteint quinze jours. On les enferme dans le colombier où on les nourrit en leur ouvrant le bec, jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à manger seuls. Pour l'obtenir plus tôt, on met, avec eux, deux ou trois petits poulets qui leur apprennent à becqueter. Quand on veut leur donner la liberté, on choisit un jour sombre et pluvieux, et on leur ouvre la trappe vers les quatre heures du soir. Ces jeunes oiseaux, craignant d'être mouillés, et voyant la fin du jour arriver, s'éloignent peu; ils voltigent à l'entour du colombier, semblent reconnaître le terrain, et rentrent bientôt d'eux-mêmes. On continue ainsi quelques jours en leur ouvrant chaque fois la trappe un peu plus tôt, jusqu'à ce que l'on

Digitized by Google

arrive à l'ouvrir toute la journée. On continue à leur donner leur nourriture dans le colombier, en la diminuant graduellement à mesure qu'ils s'habituent à aller la chercher; mais pour les engager à revenir, il convient de leur donner de temps en temps du chenevis et du sarrazin qu'on y dépose le soir avant leur retour.

La seconde méthode est moins embarrassante. Elle consiste à mettre dans le colombier, à la fin de l'hiver, des jeunes pigeons de l'année précédente. On les tient renfermés, en leur donnant une nourriture suffisante, jusqu'à ce qu'ils aient commencé à pondre. On peut accélérer la ponte en leur distribuant de temps en temps du chenevis et du sarrazin. Aussitôt que l'on s'aperçoit qu'il y a quelques œufs éclos, on ouvre la trappe, et les pigeons en profitent pour aller dans les champs choisir les alimens qui conviennent à leurs petits. On continue toutefois à leur donner de la nourriture, en en diminuant peu à peu la quantité; et après la seconde volée, on ne leur en donne plus que lorsque la saison l'exige.

On préfère en général, pour peupler un colombier, les pigeons dont les couleurs sont

Digitized by Google

foncées, et presque partout on n'aime pas les blancs. Cependant, il ne faut pas croire, comme on l'a prétendu, que ces pigeons soient d'un produit moindre que les autres : ils sont tout aussi féconds et même plus délicats. La seule cause qui les fait rejeter, c'est qu'ils se font plus remarquer de l'oiseau de proie, et qu'ils deviennent presque tous ses victimes. C'est pourquoi, lorsqu'il s'agit de conserver des couvées, on voit les fermières faire la revue des nids et en retirer tous les pigeonneaux blancs.

Une fois le colombier peuplé ainsi, on laisse les volées augmenter la population, sans y toucher, jusqu'à ce qu'elle soit arrivée au point que l'on désire. Le temps est par conséquent plus ou moins long, suivant le nombre de paires que l'on y a mises d'abord, et suivant celui qu'on veut entretenir.

Les pigeons fuyards paraissent cesser d'être féconds une fois qu'ils ont atteint quatre ou cinq ans, et on conseille de s'en défaire alors, parce qu'on prétend qu'ils troublent les couvées des autres et cassent leurs œufs. Nous devons dire d'abord que ce fait se trouve démenti par toutes les expériences, et que comme on nourrit très-peu ces pigeons, on n'a pas

Digitized by Google

un grand intérêt à les détruire. On a remarqué aussi qu'il était rare de trouver dans le colombier des pigeons morts de vieillesse, ce qui ferait croire que rarement ils échappent jusqu'à cet âge aux dangers qui les menacent, ou que plus faibles alors, ils sont la proie des oiseaux de rapine.

C'est dans la persuasion que les pigeons fuyards ne sont d'un bon produit que pendant quatre ans, que quelques économistes ont conseillé de marquer les pigeonneaux en les mettant dans le colombier, et de continuer à les marquer tous les ans, jusqu'à ce qu'ils l'aient été quatre fois. Alors on fait une revue générale, et on les retire. Pour marquer les pigeons, il s'agit de leur couper un ergot; mais on n'a pas observé que les ongles repoussent; et supposant encore qu'ils n'aient pas crû à l'égal des autres, l'exécution de cette pratique est tellement difficile et offre de si graves inconvéniens, par le trouble qu'elle occasione dans le colombier, qu'il est préférable de s'en abstenir. Au reste, on reconnaît facilement les vieux pigeons; car ils ont toutes les pates cendrées et revêtues de pellicules blanches, en forme d'écailles; leurs ongles sont aussi plus longs et plus pointus, ainsi

Digitized by Google

que la pointe de la mandibule supérieure du bec, dont les bords, surtout aux angles, sont plus couverts, et comme noirs et racornis; la paupière est blanchâtre et écailleuse, et l'œil terne ainsi que le plumage. On peut donc, si on le juge à propos, retirer du colombier ceux qui présenteront les caractères que nous venons d'indiquer, lorsque l'on trouvera l'occasion de s'en emparer; mais nous conseillons de préférence, de laisser aller les choses suivant les lois de la nature. L'expérience prouve que des pigeons abandonnés à eux-mêmes ne font en rien diminuer la population.

§ III. *Nourriture et soins des pigeons.*

Les pigeons se nourrissent, en général, de toutes les espèces de grains. Dans leurs courses aux champs, aux époques où on ne leur donne rien, ils vivent de toutes les espèces de vesces sauvages et cultivées, et de tous les grains qu'ils trouvent dans la campagne, ainsi que des pepins de raisin et d'insectes.

Tant que le temps et la saison leur permettent de trouver leur subsistance au dehors, il est inutile de leur donner quelque chose; mais il faut être soigneux de les secourir, dès que

Digitized by Google

la terre leur refuse des alimens. Généralement, on doit commencer à les nourrir en novembre et continuer jusqu'en février, un peu plus tôt ou un peu plus tard, suivant les pays. Cependant, il est bien encore de venir à leur secours par des temps de pluie, qu'il craignent beaucoup et qui les retiennent au colombier, et lorsqu'il tombe de la neige.

Les grains qu'on peut leur donner sont la vesce, l'orge, l'avoine, les lentilles, les pois, les féverolles, le maïs hâtif ou quarantain, les criblures de froment et de seigle, et quelquefois du chenevis et du sarrazin, pour les échauffer et hâter la ponte. La vesce est le grain qui paraît leur convenir le mieux; toutefois, elle ne doit pas être trop nouvelle, parce qu'alors elle les dévoie. Il faut aussi varier l'usage de ces différentes graines ou les mélanger : cette précaution favorise la fécondité des pigeons et maintient leur santé.

On jette le grain aux pigeons dans un endroit uni et propre, auprès du colombier, et on les appelle en les sifflant. C'est tantôt le matin, tantôt le soir qu'on leur donne à manger; mais autant que possible, il faut éviter de le faire à des heures régulières, parce que les pigeons du voisinage pourraient venir

partager

Digitized by Google

partager le repas. Il ne faut pas non plus le leur donner à midi : c'est le moment où ils dorment. On se gardera de leur distribuer du grain en trop grande abondance, parce que cela les rend paresseux, et leurs courses aux champs ne sont plus que des promenades, pendant lesquelles ils ne se donnent pas la peine de chercher aucune nourriture. Lorsque l'on veut leur donner des pepins de raisin, on les fait sécher, on les bat au fléau pour leur enlever leur pellicule, et on les fait vanner.

Il est utile de tenir dans le colombier des pompes pleines d'eau, semblables à celles dont nous parlerons tout à l'heure pour les volières, ou de tenir aux environs de petites auges en pierre pleines d'eau. On a soin, dans l'un et l'autre cas, de renouveler souvent l'eau : c'est surtout dans les temps de sécheresse et les grands froids que cette précaution est importante ; il faut même, pendant les fortes gelées, s'assurer souvent si leur eau n'est pas glacée.

Les pigeons aiment beaucoup le sel et le salpêtre ; on les voit rechercher les fontaines d'eau salée, ou aller sur les bords de la mer becqueter les efflorescences que les vagues forment contre les dunes. C'est aussi ce goût qui

Digitized by Google

les porte à attaquer tous les murs salpêtrés : il est donc nécessaire d'en mettre dans le colombier, pour leur en rendre le séjour plus agréable.

Divers moyens sont employés à cet effet. Les uns déposent dans le colombier des platras imprégnés de salpêtre, d'autres préparent une pâte avec les ingrédiens suivans :

Vesce, deux livres; graine de cumin, un quarteron; sel gris, une demi-livre; mêlés dans un vase, avec un demi-litre de terre franche tamisée, et mouillés suffisamment pour en faire une pâte bien liée et consistante. On en forme un cône, que l'on fait sécher au soleil, et lorsqu'il a acquis la dureté d'une pierre, on le place dans le colombier.

Il est des propriétaires qui se contentent de jeter de temps en temps du sel dans le colombier; mais ce moyen offre l'inconvénient que les pigeons peuvent en abuser et n'en point avoir quand il leur est le plus nécessaire. Enfin, on suspend encore dans le colombier des queues de morue ou des maqueraux salés.

Les pains salés et les queues de morue sont les moyens préférables; on reproche cependant aux premiers de causer quelquefois aux

Digitized by Google

pigeons des dépôts dans le jabot; mais ce reproche est-il bien fondé, puisqu'on les voit, abandonnés à l'instinct de la nature, qui trompe rarement les animaux, becqueter sans danger les gravats et les terres salpêtrées.

On remarque qu'ils recherchent le sel principalement à l'époque des pluies d'automne, en hiver, lorsqu'ils nourrissent leurs petits, et pendant la mue. Il les préserve de plusieurs maladies, et paraît favoriser les pontes.

Les soins dont les pigeons sont l'objet sont, ainsi que la nourriture, une des causes qui leur rendent leur habitation agréable; aussi la propreté du colombier est-elle un des moyens qui les retient le plus. Il importe donc de le débarrasser plusieurs fois par an de leur fiente, connue sous le nom de *colombine*, et dont la mauvaise odeur est capable de les faire périr. Aussi les voit-on, lorsqu'on la laisse y séjourner trop long-temps, rechercher pour faire leurs nids, les boulins les plus élevés, afin de se soustraire ainsi, eux et leurs petits, aux influences de ses émanations. Il est par conséquent indispensable de nettoyer complétement le colombier, au moins quatre fois par an : la première à la fin de l'hiver, avant la première ponte; la seconde après la

Digitized by Google

première volée; la troisième après la seconde volée, et la quatrième enfin, au commencement de l'hiver. Il serait à desirer qu'on puisse le faire plus souvent, mais il ne faut jamais s'en occuper pendant la ponte, parce que les pigeons n'aiment pas à être dérangés, et que ce nettoyement pourrait leur faire abandonner leurs œufs, et par suite déserter le colombier pour toujours.

L'enlèvement de la colombine doit être fait le plus promptement possible et avec précaution. Il faut bien se garder d'imiter une pratique qui a lieu dans quelques provinces, et qui consiste à mélanger dans le colombier une quantité de crotin de cheval avec la colombine, pour en composer un engrais. Cette méthode n'est bonne qu'à augmenter l'infection du colombier. Il ne manque pas d'endroits où ce mélange puisse se faire: cela doit être, dans tous les cas, à l'écart et à l'abri des incursions des poules, auxquelles la colombine est nuisible, en leur causant des maux à la gorge.

Chaque fois qu'on prend les pigeonneaux, il faut avoir soin de nettoyer les nids, en les grattant et les brossant avec une vergette dure, afin de détruire les mittes qui sucent les pi-

Digitized by Google

geonneaux. S'ils sont en terre, on fera bien de les laver et de les essuyer avec une éponge. A l'époque de l'éclosion des œufs, on visitera également les nids, pour jeter dehors les pigeonneaux morts. On fera de même cette visite de temps en temps, tant qu'il y aura des pigeonneaux.

Nous avons dit qu'il fallait souvent renouveler l'air des colombiers, et nous avons montré que c'était dans ce but qu'on devait faire pratiquer dans ce bâtiment deux fenêtres opposées l'une à l'autre, ou deux trappes tenues toujours ouvertes. On peut encore, de temps en temps, y brûler quelques botillons de paille ou de chènevotte, aux époques où il n'y a ni œufs ni pigeonneaux dans les nids. Enfin, pour détruire les œufs et les insectes, on le blanchit intérieurement au lait de chaux.

Tous ces soins assurent la santé des pigeons, et les retiennent dans une habitation où ils trouvent la propreté et tout ce qui leur est nécessaire pour élever leurs petits.

On prétend que les pigeons aiment les odeurs agréables, et c'est dans l'intention de leur en procurer, que dans quelques cantons on suspend dans l'intérieur du colombier des paquets de lavande et de sauge.

Digitized by Google

§ IV. *De la Ponte et de l'Incubation.*

Les pigeons fuyards font trois ou quatre pontes, suivant qu'ils se trouvent dans un pays plus ou moins méridional; mais dans les départemens du nord, ils n'en font jamais que trois. La première en mars, et la troisième en août : la deuxième, qui est intermédiaire, n'a pas d'époque bien fixe. Ils n'ont besoin, à cet égard, d'aucuns soins : la nature leur indique les moyens d'amener à bien leur famille.

La ponte est de deux œufs blancs, qui produisent ordinairement un mâle et une femelle; cependant cela n'est pas constant, et quelquefois les deux pigeonneaux sont du même sexe. Elle a lieu en deux jours. Aussitôt que le moment de pondre est arrivé, le couple choisit son boulin, dans lequel il rassemble quelques brins de paille. La femelle garde le nid pendant le jour, et l'occupe ordinairement deux jours avant de pondre. Elle ne commence à couver assidûment que lorsqu'elle a ses deux œufs; et l'on a remarqué que pour que le second œuf soit pondu et fécondé, il faut qu'il y ait accouplement après la ponte du premier.

Digitized by Google

L'incubation dure de dix-sept à dix-neuf jours, suivant la température. La femelle couve depuis trois heures environ du soir, jusqu'au lendemain vers onze heures du matin. Le mâle alors vient la remplacer, et elle va chercher sa nourriture. Lorsqu'elle tarde trop à revenir, il va la chercher et semble l'inviter à venir prendre sa place; mais si elle s'y refuse, il l'y contraint à coups de bec. La femelle se conduit de même à son égard, lorsque c'est à son tour à couver.

Aussitôt que les petits sont éclos, le père et la mère en prennent un soin égal, et leur dégorgent les alimens qu'ils ont à demi digérés dans leur jabot, sans distinction de sexe, comme on l'a avancé, que le père nourrissait le jeune mâle, et la mère la femelle.

Lorsque les pigeonneaux ont atteint une quinzaine de jours, c'est alors qu'on les prend dans le nid pour la vente ou la consommation.

Assez généralement, on laisse la première volée intacte pour l'entretien de la population, parce que les pigeonneaux de cette époque ont tout le temps de se fortifier avant l'hiver. Au reste, cela dépend des besoins.

Digitized by Google

SECTION II.

DES PIGEONS DE VOLIÈRE.

La race des pigeons mondains et ses nombreuses variétés, sont les espèces dont on peuple ordinairement les volières. Les moyennes espèces sont celles que l'on préfère lorsqu'on entretient une volière pour le produit. Il y en a de toutes couleurs, huppés *ou* non, patus ou non patus; leurs variétés sont nombreuses et ne sauraient être décrites; leur grosseur est à peu près celle d'un poulet de trois mois. On les choisit beaux et forts, avec l'œil vif et la démarche fière; on connaît qu'ils sont forts en étendant leurs ailes: s'ils les retirent vivement, c'est un signe de vigueur.

§ I. *De la Volière.*

On dispose la volière de la même manière que le colombier.

Il faut de plus qu'elle soit pourvue des ustensiles nécessaires pour contenir la boisson et les alimens. On met la nourriture dans des trémies en bois, divisées en plusieurs compartimens, pour recevoir les différentes graines

Digitized by Google

qu'on leur donne. Quelques personnes préfèrent leur donner le grain sur le carreau de la volière, parce qu'elles prétendent que les pigeons les plus timides et les plus faibles languissent faute de pouvoir atteindre la trémie, dont les plus forts les écartent. Cependant, cette crainte est exagérée, et il y a toujours moins de grains perdus en se servant de trémies. Pour contenir leur eau, on se sert d'un appareil que l'on nomme *pompe*. Voyez la figure 1re de la planche I : A est une bouteille de grès que l'on remplit d'eau, et que l'on renverse dans un vase en terre B, fait exprès, et dans lequel on a mis assez d'eau pour que le col de la bouteille A puisse y plonger : de cette manière l'eau de la bouteille descend à mesure que les pigeons boivent, en passant leur tête par les ouvertures *c*, *c*, *c*, qui sont au nombre de cinq, et se trouve garantie des ordures qui pourraient y tomber.

On doit de même entretenir dans la volière des pains salés ou des queues de morue.

Si l'on n'a pas l'intention de laisser sortir les pigeons, ce que l'on fait ordinairement pour les volières que l'on entretient dans les villes, on pratique sur la corniche, en avant de l'entrée exposée au midi, une espèce de

Digitized by Google

volière en fil de fer : c'est là où les pigeons vont s'ébattre, prendre l'air et se réchauffer au soleil. Il faut aussi, dans ce cas, tenir dans la volière un baquet de quatre pouces de profondeur, que l'on remplit d'eau nouvelle chaque jour, afin de leur offrir les moyens de se baigner, ce qu'ils aiment beaucoup.

§ II. *Manière de peupler une volière.*

On peuple une volière de la même manière que le colombier; toutefois, il faut observer que les pigeons sont aptes à se reproduire à six mois. Ainsi les jeunes nés au printemps peuvent produire à l'automne suivant; mais on remarque que les couvées prématurées épuisent les couples et donnent pour résultats des petits dégénérés. Les pigeons sont dans leur plus grand rapport à deux ans; leur fécondité dure six ou huit ans; on en voit même de féconds à douze ans. Les uns préfèrent, pour peupler une volière, les pigeonneaux nés en septembre et octobre; d'autres ceux nés au printemps.

Lorsqu'on entretient les pigeons en volière pour leurs produits, il importe de croiser les races, en donnant à la femelle un mâle plus

Digitized by Google

gros qu'elle, parce que les pigeonneaux qui en proviennent sont plus gros. Mais si l'on voulait vendre les pigeons vivans pour les amateurs, il faut alors conserver les races pures, ou n'essayer des croisemens que pour obtenir des variétés plus belles; cette manière de tirer parti des pigeons ne doit pas entrer dans notre plan.

Suivant les localités, on tient les pigeons renfermés dans la volière, ou on leur laisse la liberté de sortir. Cette dernière méthode paraît préférable sous le rapport de l'économie et de la fécondité. En effet, quoique ces pigeons s'éloignent peu, ils trouvent toujours quelque nourriture, ce qui diminue d'autant la quantité qu'il faut leur donner. On remarque également que, dans ce cas, il y a moins d'œufs clairs; parce que les couples pouvant se tenir à de plus grandes distances, ne sont pas contrariés pendant l'accouplement, comme cela arrive dans la volière. D'autres soutiennent que les pigeons renfermés n'ayant aucun autre soin à prendre que celui de leurs couvées, s'en occupent exclusivement, et sont plus productifs. Pour que cette assertion soit vraie, il faut que la volière soit très-spacieuse, et qu'il y ait au moins une seconde volière

Digitized by Google

extérieure en fil de fer, dans laquelle ils puissent aller prendre l'air et se réchauffer au soleil : autrement ils sont sales et toujours couverts de vermine. Ce qui doit encore engager à les laisser sortir, c'est que quand ils ont des petits, la nature leur indique l'usage de différentes herbes, qui leur sont très-saines, et qu'ils ne pourraient pas aller chercher, si on les privait entièrement de leur liberté.

§ III. *De la nourriture et des soins des pigeons de volière.*

Tous les grains que nous avons indiqués pour la nourriture des pigeons fuyards, conviennent également aux pigeons de volière; ils mangent aussi de la mie de pain, de l'oseille, qu'ils aiment beaucoup, et quelques légumes verts hachés; et lorsqu'on les laisse sortir, on les voit chercher leur nourriture comme la poule sur les tas de fumier, et prendre part aux repas que l'on distribue aux volailles de la basse-cour. Pour les rendre familiers, on conseille de ne les approcher qu'en leur jetant du grain, et surtout du chènevis. On les accoutume aussi à les siffler, ce que l'on fait chaque fois qu'on veut leur donner à

Digitized by Google

manger. On ne doit pas entrer brusquement dans le colombier, mais frapper deux ou trois coups à la porte avant de l'ouvrir. On leur distribue la nourriture deux fois par jour : le matin et à deux heures. La consommation d'une paire de pigeons peut être évaluée à deux doubles décalitres de grains.

Sous le rapport de la propreté, ils exigent autant de soins, et même plus, que les pigeons de colombier, par la raison que plus un animal est habitué à la domesticité et plus il est paresseux.

Il faut donc faire souvent balayer la volière et enlever la colombine : après que les petits sont éclos, il faut nettoyer les nids avec soin et y remettre de la paille fraîche, autrement il se forme de la vermine qui dessèche les pigeonneaux et incommode le père et la mère au point de leur faire abandonner leur nid. Il faut avoir le même soin lorsque les pigeonneaux ont été enlevés, ou lorsqu'ils sont assez forts pour quitter le nid. Il paraît essentiel de leur préparer leurs nids soi-même, car quelquefois ils pondraient à nu, ce qui refroidirait les œufs ; il faut avoir soin de briser la paille et d'en mettre plus ou moins, suivant les espèces.

Digitized by Google

Il faut veiller à ce que le nombre des mâles soit toujours égal à celui des femelles; car il suffit d'un mâle supplémentaire pour porter le trouble dans la volière et déranger toutes les pontes. Il faut aussi, quand on ne consomme pas ou ne vend pas tous les pigeonneaux, et que l'on veut en garder quelques-uns pour remplacer les vieilles paires, les retirer de la volière aussitôt qu'ils sont assez forts pour manger seuls. Si on les laissait dans la volière, surtout lorsqu'il fait froid, ils iraient troubler la nouvelle ponte de leurs parens, et casseraient souvent les œufs. On les tient dans une chambre séparée, et on les laisse jusqu'à ce que les couples se forment d'eux-mêmes. Il est préférable de ne pas contrarier ces inclinations, quand on n'a pas l'intention de croiser les races; dans ce dernier cas, il faudrait mettre chaque race à part, et même, si l'on destinait un mâle à une femelle, il faudrait les mettre ensemble dans une même cage; ces unions forcées commencent souvent par des combats, mais la nature prend bientôt le dessus, et elles sont aussi heureuses que les autres.

Digitized by Google

§ IV. *De la ponte et de l'incubation.*

Nous avons dit que la fécondité des pigeons de volière durait jusqu'à dix ou douze ans, quelquefois même quatorze, car tant qu'une femelle pond, on peut la croire bonne; et si ses œufs sont clairs, on peut avec probabilité en attribuer la faute au mâle, qui parfois s'use plus vite.

La ponte se fait de la même manière, et l'incubation dure aussi de dix-sept à dix-neuf jours, quelquefois vingt et un, suivant la saison. Ces pigeons font jusqu'à dix pontes par an; car on les voit dans l'espace de quarante jours pondre, couver, et élever leurs petits, et recommencer une nouvelle couvée. Il est vrai que cela n'a lieu que pendant leur plus grande vigueur, et qu'à mesure qu'ils vieillissent le nombre des pontes diminue peu à peu. Malgré les soins et la bonne nourriture, il arrive que quelquefois les œufs ne sont pas fécondés; si l'on s'en aperçoit, il faut les ôter de dessous la couveuse, parce qu'elle pondra de nouveau au bout de huit ou dix jours, au lieu qu'elle perdrait à couver inutilement beaucoup plus de temps.

Digitized by Google

On peut reconnaître que les œufs sont fécondés, en les mirant. Pour cela, on les met dans la main gauche étendue, et on place la main droite au-dessus. On les tient ainsi entre l'œil et une lumière; s'ils sont fécondés, on apercevra intérieurement du côté du bout le moins alongé une petite tache ronde de couleur un peu foncée; après quelques jours d'incubation, la pesanteur des œufs en fera reconnaître la bonté. Au reste, ce moyen n'est bon à employer que par les amateurs, car dans une volière que l'on entretient pour son produit, il est toujours préférable de laisser agir la nature.

Aussi ne parlerons-nous pas des substitutions d'œufs que l'on donne à un couple plus vigoureux, lorsque l'espèce est précieuse, ni de plusieurs autres pratiques trop minutieuses pour avoir lieu en grand. Nous dirons seulement que pour remplacer les paires de pigeons qui cessent d'être féconds, on doit surveiller les couvées; aussitôt que l'on s'aperçoit que sur deux œufs l'un est clair, il faut supprimer et remplacer la paire. On y substitue une paire de jeunes que l'on a appareillés séparément dans une chambre ou dans une cage.

Digitized by Google

Pour supprimer une paire de pigeons sans troubler la volière, on attend qu'elle ait des œufs. On s'empare alors de celui qui est sur le nid, et bientôt après de l'autre qui vient le remplacer.

On conseille de laisser intacte la première couvée de l'année pour les remplacemens.

Le mâle et la femelle couvent alternativement pendant le jour; la nuit la femelle couve seule; ils nourrissent leurs petits de même que les pigeons fuyards, et les chassent du nid aussitôt qu'ils sont en état de voler. Mais les pigeonneaux sont encore quelque temps à apprendre à se nourrir eux-mêmes; c'est alors qu'on les prend pour les vendre ou les manger; ou qu'on les sépare de leurs père et mère si on veut les conserver pour la reproduction.

Lorsque les pigeonneaux sont sur le point de quitter le nid, ils veulent suivre leurs parens, et sont exposés à tomber du nid; il faut donc y veiller à cette époque, pour les ramasser et les y remettre, autrement les autres les tueraient, ou ils mourraient de faim.

§ V. *Engraissement des Pigeonneaux.*

Pour manger de bons pigeonneaux, il faut

Digitized by Google

les prendre avant qu'ils se nourrissent eux-mêmes; car dès qu'ils mangent seuls ils maigrissent et perdent de leur délicatesse. Si l'on veut les rendre excellens et leur faire acquérir une graisse aussi fine que celle des plus belles volailles du Mans, il faut, aussitôt que le dessous de leurs ailes commence à se garnir de plumes, les retirer du nid et les mettre, dans une autre pièce, dans un panier couvert, afin de les y tenir dans l'obscurité. Le matin, de bonne heure, et le soir avant la nuit, on retire chaque pigeonneau de son nid, et on lui fait avaler chaque fois, selon son espèce et sa grosseur, de cinquante à quatre-vingts grains de maïs qu'on a fait tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures; pour cela, il faut lui ouvrir le bec, et y introduire un à un les grains de maïs.

§ VI. *Des Maladies des Pigeons.*

Les pigeons sont sujets à diverses maladies dont nous allons faire connaître les principales.

Apoplexie. Dans cette maladie le pigeon tombe tout à coup, le sang lui sort par le bec, et il meurt promptement. Si on s'en

Digitized by Google

aperçoit, il faut aussitôt lui couper un ou deux ongles, et tenir la pate dans de l'eau tiède; le sang en coulera bientôt, et le pigeon sera sauvé.

Asthme. Il fait périr beaucoup de pigeons, et paraît héréditaire; quelques espèces y sont particulièrement sujettes.

Avalure. C'est une maladie de vieillesse; elle occasione un déplacement sensible dans les organes sexuels, et empêche la reproduction. Le pigeon peut encore vivre long-temps, mais ne produit plus. Il n'y a pas de remède.

Chancre. Cette maladie, qui fait beaucoup de ravages, parce qu'elle est contagieuse, est à peu près regardée comme incurable. Cependant on l'a guérie quelquefois, en mêlant ensemble, en quantité égale, du cumin, du sel d'oseille, de l'huile d'aspic et de l'essence de cochléaria. On trempe dans ce mélange une plume de pigeon, et on en met une goutte sur le chancre soir et matin. Ce remède est assuré à l'extérieur; mais quand le chancre attaque le gosier ou la glotte, il est dangereux, parce qu'une très-petite quantité, qui pénètre à l'intérieur, tue le pigeon.

Dévoiement. Il est causé par leurs alimens, et cesse par l'usage du sel.

Digitized by Google

Goutte. Elle provient de leur séjour dans des nids trop froids ou humides, et attaque surtout les pigeons sédentaires. C'est au reste une maladie de vieillesse à laquelle il n'y a rien à faire.

Indigestion. Quelquefois les pigeons mangent si avidement, surtout lorsqu'ils ont été long-temps sans prendre de nourriture, que leurs alimens non digérés restent dans le jabot, s'y corrompent, et font souvent mourir l'animal.

On conseille de le placer dans un sac de toile étroit, après lui avoir fait avaler quelques petits morceaux d'ail hachés; il y est tenu de manière que ses pieds sont en bas; ensuite on lui donne de temps en temps un peu d'eau. Si ce remède n'agit pas, il n'y a pas d'autre moyen que de fendre le jabot avec un canif, on en retire l'aliment corrompu, on le lave et on le recout. Cette opération très-délicate ne doit être tentée que pour un individu précieux.

Ladre. On appelle ainsi une maladie qui survient aux pigeons lorsqu'ayant perdu, dès les premiers jours de leur naissance, les pigeonneaux qu'ils nourrissaient, ils n'ont pu se débarrasser de la pâtée qu'ils avaient pré-

Digitized by Google

parée dans leur estomac, et qui se répand quelquefois sur toute leur peau. On les guérit en leur donnant d'autres pigeonneaux à nourrir.

Pustules. C'est une éruption de boutons qu'on pourrait comparer à la petite vérole. Elle est contagieuse et commune dans les pays chauds; mais elle ne fait périr ordinairement qu'un sur vingt des individus qui en sont attaqués.

Torticolis. Il tue les pigeons lorsqu'il est violent; plus faible, il les fait couliner, et n'est plus qu'un mal sans danger, désagréable et héréditaire. On l'attribue à la faiblesse des yeux qui sont alors le plus souvent roses et comme transparens.

Vers. Les pigeons sont sujets à avoir dans le corps des vers blancs, gros comme du vermicel et longs d'un pouce et demi, ils forment un paquet vers l'anus. La mauvaise qualité des eaux concourt à les multiplier.

On peut dire qu'en général la plupart de ces maladies seront inconnues aux pigeons bien soignés, dont le colombier sera souvent nettoyé, aéré, quelquefois purifié par le feu, et reblanchi à l'eau de chaux; l'usage du sel est aussi un préservatif universel.

Digitized by Google

§ VII. *Produits des Pigeons.*

Les produits des pigeons se composent des pigeonneaux, de la plume et de la colombine. Mais la question que nous voudrions agiter, est de savoir quel est le plus avantageux d'entretenir des pigeons de colombier ou de volière.

Nous observerons d'abord que le droit de nourrir des pigeons fuyards devrait être limité, car il ne nous paraît pas juste que ces oiseaux soient nourris les trois quarts de l'année aux dépens des propriétés environnantes. Ce serait donc sur la quantité d'arpens qui appartiendraient au propriétaire des pigeons que le nombre des paires qu'il pourrait entretenir serait déterminé. Quant aux pigeons de volière, cet inconvénient n'est pas autant à craindre, car ces oiseaux ne font que voltiger autour de leur habitation, et étant d'ailleurs habitués à recevoir la nourriture qui leur est nécessaire, ils s'occupent peu de la chercher eux-mêmes.

Nous dirons, toutefois, ici, que les reproches que l'on fait aux pigeons, de consommer une grande quantité de céréales utiles

Digitized by Google

à l'homme, ne sont pas aussi fondés qu'on pourrait le croire, parce que c'est principalement de graines dont on ne fait point d'usage qu'ils se nourrissent lorsqu'ils sont en liberté.

D'après ce qui précède, nous dirons que les pigeons de volière conviennent aux petites exploitations, et ceux de colombier aux grandes. La raison en est que, dans ces dernières, l'étendue des terres offre aux pigeons un espace suffisant à parcourir, et une nourriture assez abondante pour qu'ils ne soient pas nuisibles aux propriétés avoisinantes; ensuite, dans ces grandes exploitations, beaucoup de travaux plus importans peuvent distraire des soins que ces oiseaux exigent, et il est préférable alors de choisir l'espèce qui en demande le moins, et qui, plus rapprochée de la nature, sait mieux se suffire à elle-même; les pigeons fuyards remplissent parfaitement cette condition, et l'époque où ils ont besoin des secours du propriétaire est aussi celle où sa surveillance est moins exercée, à cause de la diminution des travaux.

Mais ce cas excepté, nous pensons que la préférence est due aux pigeons de volière, par rapport à la supériorité des pigeonneaux. Nous

Digitized by Google

allons essayer de mettre en parallèle les frais que peuvent occasioner un même nombre de paires de pigeons de chaque espèce, et leurs produits respectifs, et nous verrons ensuite de quel côté doit pencher la balance.

Les frais d'établissement d'un colombier sont les mêmes dans l'un et l'autre cas.

Supposons donc cent paires de pigeons de volière qu'il faut nourrir toute l'année. D'après ce que nous avons dit de leur nourriture, chaque paire peut consommer par an deux doubles décalitres, l'une dans l'autre; ce qui porte à deux cents doubles décalitres la nourriture des cent paires; supposant le prix du double décalitre de 2 francs, on aura à dépenser 400 francs. Nous avons dit que ces pigeons pouvaient faire par an jusqu'à dix pontes; mais pour ne pas nous tromper, n'en admettons que huit, il en résultera que nous aurons pour 400 fr. huit cents paires de pigeons.

Si nous faisons le même calcul pour les pigeons de colombier, nous verrons que cent paires de pigeons ne devant être nourris que depuis novembre jusqu'à la fin de février, ne consommeront que le tiers des autres; et, pour ne pas faire d'erreur, nous ne compterons

Digitized by Google

rons qu'un quart, ce qui fera 100 francs.

Nous avons dit que ces pigeons faisaient au plus quatre couvées par an, ce qui nous donnera quatre cents paires de pigeons, qui, à la vérité, auront coûté moitié moins, mais dont la valeur sera moindre dans la même proportion.

Maintenant, si nous voulons mettre en compte les accidens, qui arrivent bien plus fréquemment aux pigeons fuyards qu'aux autres, tels que les oiseaux de proie, auxquels ils sont bien plus exposés dans leurs courses lointaines, et le fusil du chasseur, surtout si on ne les renferme pas à l'époque des chasses, parce qu'ils sont alors considérés comme gibier; (et si on les renferme, les frais de nourriture augmenteront); si nous examinons aussi qu'ils doivent être renouvelés tous les quatre ans, tandis que les pigeons de volière durent davantage, et au moins de six à huit ans, nous reconnaîtrons que l'avantage reste à ces derniers. De plus, sous le rapport de la consommation, il est bien préférable de manger un excellent pigeon et gros comme un poulet, au lieu d'un petit et peu délicat; enfin, on n'a pas à craindre le reproche de faire nourrir ses pigeons par les voisins.

Digitized by Google

On reconnaîtra aisément que le produit des pigeons, en plumes, sera bien plus considérable, et que l'on aura aussi plus de colombine, engrais précieux dans de certaines circonstances, et dont l'agriculture tire aujourd'hui un parti avantageux.

La plume de pigeon n'est pas toutefois d'une grande valeur; cependant elle peut être utilisée à faire des coussins et des oreillers communs. Voyez, à l'article *Oie*, les soins qu'exige la plume.

Digitized by Google

CHAPITRE II.

DES POULES.

§ Ier. *Choix des Poules et du Coq.*

Les races de poules qui méritent la préférence, dans une basse-cour de laquelle on veut tirer des profits, sont celles qui pondent le plus et dont la chair est la plus délicate. Les poules *communes* offrent ces deux avantages. Leur couleur importe peu, quoiqu'on prétende généralement que les blanches et les grises pondent moins que les autres. On les choisit de taille moyenne, d'une constitution robuste, ayant la tête grosse, les yeux vifs, la crête rouge et couchée sur le côté, les pates bleuâtres. On ne garde pas celles qui ont de longs ergots, qui chantent ou appellent comme le coq, qui sont farouches et querelleuses, parce qu'elles pondent peu, couvent mal, et cassent ou mangent leurs œufs. Hors le temps de la

Digitized by Google

mue, elles pondent sans s'arrêter jusqu'à l'hiver. M. Bosc estime à cinquante-quatre œufs par an le produit moyen d'une poule commune.

Ces poules ne sont d'un bon rapport que pendant quatre ou cinq ans; il faut donc les réformer lorsqu'elles ont cet âge. On les réforme de même lorsqu'elles deviennent trop grasses, parce qu'elles donnent peu d'œufs, et que la plupart sont *hardés*, c'est-à-dire sans coquille. On reconnaît les vieilles poules qui ne pondent plus à la rudesse de leur crête et de leurs pates.

Après la poule commune, la poule *huppée* mérite d'être citée pour sa délicatesse, parce qu'elle pond moins, et prend par conséquent plus de graisse. On en connaît deux variétés dans le pays de Caux : l'une, huppée, d'un plumage varié, donnant de gros œufs, mais peu nombreux; l'autre, noire, crêtée, plus féconde et donnant aussi de beaux œufs.

Ensuite vient la grande *flandrine*, préférable aux deux autres espèces pour en obtenir des poulets de vente, et des poulardes et chapons, surtout la poule de Caen.

On peut donc en entretenir dans les basses-cours de ces trois espèces, afin d'avoir en

Digitized by Google

abondance des œufs et de gros poulets. Toutes les autres espèces sont plutôt un objet de luxe qu'un objet d'utilité.

La poule est plus petite que le coq; son plumage est moins brillant et moins varié, et sa queue est dépourvue de ces plumes élégantes qui surmontent et ornent celle du coq.

Un coq pourrait aisément suffire à vingt-cinq poules. Cependant la proportion la plus généralement adoptée est de sept ou huit; mais c'est à tort : on peut lui en donner une douzaine sans craindre pour la fécondation des œufs. Son choix est très-important; on le recherche d'une belle taille quoique moyenne, ayant la tête haute, le regard vif et animé, la voix forte et claire, le bec gros et court, la crête d'un beau rouge, la barbe membraneuse, aussi colorée que la crête et d'un grand volume; les ailes fortes, le plumage noir ou d'un rouge obscur, les cuisses bien musculeuses, les jambes fortes armées de longs éperons, les pates garnies d'ongles crochus et acérés. Il doit chanter souvent, gratter la terre pour en faire sortir les vers, appeler ses femelles pour les leur offrir, être alerte et vif, ardent à les caresser et à les défendre, et attentif à les réunir dans la journée et les rassembler le soir.

Digitized by Google

Le coq commence à cocher les poules à trois mois, mais sa vigueur ne dure que trois ou quatre ans. Les coqs de la grande espèce sont adultes plus tard et vigoureux plus longtemps. Dès qu'un coq cesse d'être dispos, il faut lui donner un successeur jeune et brave, et doué des qualités que nous avons indiquées. On conseille, dans le cas où l'on est indécis entre deux coqs, de les faire battre ensemble et de donner la préférence au vainqueur.

Nous devons faire remarquer ici que les poules n'ont pas besoin, pour pondre, des approches du coq; et leur ponte ne paraît pas diminuée, quand même elles en sont privées. Cette observation a donné l'idée d'entretenir des poules sans coq, lorsque l'on a pour but unique d'obtenir des œufs. On y trouve économie, en ce que l'on n'est pas obligé de nourrir un ou plusieurs coqs inutilement; on n'est pas réveillé par son chant, ce qui ne plaît pas à quelques personnes, et l'on a des œufs qui offrent l'avantage d'une conservation plus facile, plus assurée et plus longue. On a prétendu que ces œufs étaient malsains; mais des personnes en ont constamment mangé pendant plusieurs années, sans s'apercevoir qu'ils aient la moindre propriété malfaisante.

Digitized by Google

D'après cela, on peut, suivant le but qu'on se propose, entretenir des poules sans ou avec un coq. Si l'on ne veut avoir que des œufs, on n'aura point de coq, et il suffira d'acheter des œufs fécondés pour les couvées que l'on destine au remplacement de la basse-cour et à la consommation. Si au contraire on veut avoir beaucoup de poulets, on conservera un coq. On pourrait, dans tous les cas, ne laisser le coq avec les poules que depuis le mois de janvier jusqu'à la fin d'avril, afin de se procurer les œufs bons à être couvés. On le supprimerait alors, afin que les œufs pondus ensuite soient plus propres à la conservation. On garderait pour le printemps suivant un jeune coq des premières couvées. Dans un cas pareil, un coq peut suffire à cinquante poules, parce qu'il est indifférent qu'il s'épuise, puisqu'il doit être supprimé après avoir rempli les fonctions qu'on lui destine.

§ II. *Du Poulailler.*

On appelle ainsi le logement où l'on renferme les poules pendant la nuit, et où l'on dispose les nids pour la ponte.

Un poulailler ne doit être ni trop froid pen-

Digitized by Google

dant l'hiver, ni trop chaud pendant l'été. Il faut que les poules s'y plaisent pour qu'elles ne soient pas tentées d'aller pondre et coucher ailleurs. On proportionne sa grandeur au nombre d'individus que l'on se propose d'entretenir; cependant il est bon qu'il soit plutôt petit que grand. Cette disposition est surtout favorable en hiver, où les poules, plus rapprochées, s'échauffent réciproquement, et se trouvent plus tôt disposées à pondre.

Le poulailler doit être situé au levant; les murailles en sont épaisses, bien crépies, et blanchies à la chaux en dedans et en dehors. L'entretien de ces murs sans trous ni crevasses est essentiel pour empêcher les excursions des animaux carnassiers. Le toit élevé à dix ou douze pieds, est saillant à l'extérieur, ce qui éloigne l'humidité des murs. La porte est petite; au-dessus est une ouverture par laquelle les poules entrent à l'aide d'une échelle placée en pente douce, et vont se mettre sur les juchoirs, qui se trouvent exprès au niveau de cette ouverture. Celle-ci est garnie d'une trappe à coulisse, que l'on ferme le soir après la rentrée des poules.

Une dame qui, dans un ouvrage extrême-

Digitized by Google

ment intéressant (1), a consigné les observations d'une pratique éclairée, donne à l'entrée des poules une autre disposition : « On fait, dit-elle, dans le bas de la porte une petite trappe à coulisse de cinq pouces de large, sur six de haut, et pas davantage; parce que les dindons, les oies, même les chiens, pourraient y entrer; on tient cette trappe ouverte toute la journée, et on la ferme le soir aussitôt que la dernière poule est rentrée. » Cette disposition est également bonne.

Outre la porte, on pratique deux fenêtres de forme circulaire, l'une au levant, l'autre au couchant; toutes deux sont garnies d'un grillage à mailles très-serrées, d'une croisée vitrée et d'un contrevent. Elles servent à établir un courant d'air lorsqu'on veut rafraîchir et sécher le poulailler. On les tient donc ouvertes pendant l'été, toute la journée, et une seule pendant la nuit; car il faut remarquer qu'un poulailler doit être aéré, mais sans courant d'air quand les poules y sont renfermées. L'hiver, les deux fenêtres doivent être fermées la nuit.

---

(1) Mme Aglaé Adanson, *Maison de Campagne*, 3 vol. in-18, chez Audot.

Digitized by Google

Les juchoirs sont solidement scellés dans les murs, ou cloués sur des tasseaux, et placés à dix-huit pouces d'intervalle. Ce sont des perches carrées, de deux pouces d'épaisseur en tous sens, parce que les poules, hors d'état de courber leurs doigts, ne peuvent s'affermir sur une perche cylindrique. Ces juchoirs sont élevés de cinq à six pieds, ce qui est préférable, parce que l'air est plus pur à cette hauteur, qu'il ne l'est à deux ou trois pieds. Mais comme dans le temps de la mue les poules pourraient difficilement sauter sur ces juchoirs si elles en tombaient, ce qui arrive journellement dans leurs querelles, on a soin de placer intérieurement une échelle qui leur permette d'y monter lorsqu'elles sont sur le carreau. Cette échelle est d'ailleurs nécessaire si l'entrée est pratiquée au bas de la porte.

Les espaces vides entre les juchoirs sont destinés aux pondoirs ou nids; ils doivent être recouverts d'une planche pour garantir les pondeuses des fientes des autres poules, et leur procurer le repos qu'elles aiment dans l'instant de la ponte. Ces nids sont des paniers d'osier fixés contre le mur et garnis de paille de seigle brisée, qu'on renouvelle souvent. Il est des personnes qui préfèrent le foin pour

Digitized by Google

cet usage, et qui prétendent que la vermine s'y multiplie moins; mais alors il faut qu'il soit très-vieux. D'autres remplacent ces paniers d'osier par des cases en bois accrochées contre les murs à de forts clous à crochet. Voici la description qu'en donne Mme Adanson dans l'ouvrage déjà cité : « Ce sont des espèces de boîtes en bois de peuplier; l'ouverture est d'un pied carré ainsi que la profondeur; le dessus vient en pente comme le toit d'un appentis; sur le devant, il y a un petit rebord de deux pouces qui retient la paille et les œufs. Le haut de la planche de derrière est percé d'un trou d'un pouce, pour pouvoir l'accrocher. » Elle conseille de mettre ces boîtes sur un seul rang, à six pouces d'élévation du sol, pour éviter les querelles qui surviennent lorsqu'une poule voulant pondre, s'élance sur le bord d'un nid déjà occupé, ce qu'elle n'a pas pu voir, à cause de l'élévation. On pare à cet inconvénient, qui est réel, en mettant les pondoirs à la hauteur des juchoirs, parce qu'alors les poules sautent dessus avant d'aller dans le nid, et peuvent voir s'il est occupé : c'est le conseil de Rozier, qui prétend que les poules pondent de préférence dans les nids élevés.

Digitized by Google

Le sol du poulailler, élevé d'un pied au-dessus de celui qui l'environne, doit être carrelé plutôt que pavé, parce qu'alors il est moins humide. On peut le dresser et le couvrir d'une couche de neuf pouces d'épaisseur, faite en glaise mêlée d'un quart de chaux éteinte; le tout bien mélangé et battu. Lorsque cette couche est sèche, elle est aussi dure que du carreau, et n'en a pas l'humidité. On répand par-dessus un lit de paille que l'on renouvelle une fois par semaine.

On entretient dans le poulailler un abreuvoir semblable à celui que l'on met dans les volières, et toujours fourni d'eau nouvelle.

Le poulailler doit être balayé et gratté au moins une fois par semaine. Les juchoirs sont également grattés, les pondoirs secoués, nettoyés et lavés à l'eau bouillante. Si l'on y remarquait quelques insectes, on pourrait faire bouillir dans l'eau destinée aux lavages quelques feuilles de tabac.

Nous avons déjà dit qu'on renouvelait l'air au moyen des deux fenêtres opposées : il faut les ouvrir aussitôt que les poules sont dehors. Lorsqu'on veut purifier le poulailler et détruire les miasmes qu'il peut contenir, on y brûle quelques poignées de paille; mais il faut

Digitized by Google

s'abstenir des fumigations aromatiques conseillées par plusieurs économes, et qui ne servent qu'à masquer ces miasmes sans les détruire. Enfin, quand le sol est carrelé et qu'il fait chaud, on peut le laver fréquemment.

Le poulailler ne doit servir que pour les coqs, les poules, et les jeunes élèves, lorsqu'ils sont assez forts pour être réunis. Ces oiseaux aiment à dormir paisibles, et le repos est une des conditions de leur bien-être. La présence d'autres oiseaux nuirait à leur tranquillité; on remarque même qu'ils souffrent difficilement les chapons, quoique de la même famille.

Quand le local le permet, on a attenant ce poulailler deux autres pièces plus ou moins grandes, l'une pour les poulets, disposée comme le poulailler mais sans pondoirs; l'autre, pour servir de couverie pour les poules couveuses. Dans le cabinet destiné aux poussins, on a des mues sous lesquelles on tient les mères pendant huit jours avec leurs petits.

Il est bien d'établir auprès du poulailler une petite fosse remplie de sable ou de cendres : les poules vont s'y rouler en été pour se débarrasser de la vermine qui les tourmente. Quand le poulailler ne se trouve pas dans la basse-

Digitized by Google

cour d'une ferme, où se déposent ordinairement les fumiers, on peut encore faire auprès une seconde petite fosse, que l'on remplit de crottin de cheval, qu'on renouvelle souvent; elles s'amusent à y chercher du grain et des vers; c'est surtout en hiver que cette précaution est avantageuse. Il est utile encore que quelques arbres soient plantés aux alentours du poulailler; ils servent aux poules d'abri contre le soleil, lorsqu'il est trop ardent, et les dérobent à l'œil perçant du milan. Des arbres fruitiers conviennent parfaitement : les muriers, par exemple, dont elles aiment beaucoup le fruit, sont très-bons pour cet emploi. Enfin, il faut entretenir auprès du poulailler des auges en pierre ou en bois constamment remplies d'une eau fraîche et salubre.

§ III. *De la Nourriture des Poules.*

Ces oiseaux sont très-faciles à nourrir : ils s'accommodent de tout, et rien n'est perdu avec eux. On voit toute la journée les poules occupées à gratter la terre pour chercher et ramasser les grains et autres substances. La semence la plus fine, la mouche, malgré son vol rapide, le ver, qui ne fait que se montrer

Digitized by Google

à la surface de la terre, rien n'échappe à leur regard et à la vivacité de leur bec.

Tant que les poules, par leur recherche continuelle, peuvent trouver à se nourrir, eu égard aux localités, on peut se dispenser de leur donner à manger. Ceci toutefois, ne peut avoir lieu que pendant l'été et l'automne, et dans les fermes où les fumiers, les écuries, les étables, les granges leur offrent les moyens de vivre. Mais il leur faut un supplément de nourriture pendant l'hiver et le printemps.

On fait cuire dans les lavures de vaisselle les légumes qu'on peut se procurer; on y mêle du son et on laisse égoutter; on a soin de saler un peu cette espèce de soupe, le sel étant très-sain pour elles. Le lendemain on fait réchauffer cette pâtée, et on la leur donne tiède : ce soin de la donner chaude est essentiel, parce que dans cet état elle les maintient en santé, les nourrit davantage et les rend plus fécondes. On peut leur jeter ensuite des criblures de froment et de seigle, de l'orge pur, de l'avoine, de la graine de tournesol, du sarrazin, du blé de Turquie concassé, de la vesce, des pois chiches, du marc de raisin ou de pommes, des fruits sains ou gâtés coupés par morceaux, du pain, des miettes et autres débris de la table

Digitized by Google

et de la cuisine. Seulement, suivant la saison, on diminue ou l'on augmente la quantité des grains qu'on leur donne. Le repas du soir se compose de la même manière.

La pomme de terre cuite, mêlée à une certaine quantité de farine provenant de l'un des grains que nous avons cités plus haut, et convertie en pain, et enfin en soupe, est une excellente nourriture. Du pain trempé et mêlé avec de la viande bouillie et hachée très-menu, les nourrit aussi parfaitement.

Elles sont encore très-friandes de vers, et pour pouvoir leur en donner de temps en temps, on emploie divers moyens pour les multiplier : on fait une pâte avec du son et du crottin, à laquelle on mêle du levain d'orge; on la renferme dans un pot, et après trois jours, lorsqu'il fait chaud, il s'y forme une multitude de vers.

Lorsque les localités le permettent, on établit une ou deux verminières, dont la première description a été donnée par Olivier de Serres. Sur un endroit élevé de la basse-cour, on construit quatre murs de douze pieds de longueur sur quatre de hauteur. On a ainsi une fosse carrée, dans laquelle on met successivement de la paille de seigle hachée, du

Digitized by Google

vieux crottin de cheval, de la terre légère abreuvée de sang d'animaux, et un mélange de marc de raisin, d'avoine et de son; sur ce lit on étend des intestins d'animaux divisés en morceaux; puis on suit le même ordre jusqu'à ce que la fosse soit pleine. On a soin de la couvrir de branches d'épines, que l'on assujettit avec de grosses pierres, pour empêcher les poules d'y aller. Bientôt cette fosse fourmille de vers, qui s'y forment en quantité. Cette ressource est surtout précieuse pour l'hiver, où les poules n'en trouvent pas. Quand la basse-cour est considérable, on peut établir plusieurs verminières; il ne faut cependant jamais les abandonner à la discrétion des poules, mais leur en faire la distribution chaque jour. En général, on doit veiller à varier la nourriture des poules, de manière à ne pas trop les échauffer.

Les os concassés peuvent être également donnés aux poules; elles les digèrent aussi facilement que les noyaux d'olives. Malgré la grande faculté digestive dont elles sont douées et la force musculaire de leur gésier, il est cependant des substances qu'il ne faut pas laisser à leur disposition. De ce nombre sont le verre et les écailles d'huîtres et de moules.

Digitized by Google

On doit donc veiller à ne pas laisser dans les ordures des cuisines qu'on leur jette ordinairement, du verre pilé dont les effets sont très-dangereux.

§ IV. *De la Ponte.*

La ponte commence plus ou moins tôt, suivant la température, et conséquemment, suivant le climat. C'est ordinairement en février dans les pays chauds, et plus tard dans les pays froids. Les jeunes poules pondent toujours plus tôt que les vieilles. Si l'on n'ôtait les œufs aux poules, elles voudraient couver aussitôt qu'elles en auraient pondu dix-huit ou vingt; mais par ce moyen elles continuent à pondre quelquefois toute l'année, sans témoigner le désir de devenir mères.

En général, les poules aiment à pondre dans les nids où il y a le plus d'œufs; c'est pourquoi on en laisse toujours un dans les pondoirs. C'est ordinairement un œuf de plâtre qu'on emploie à cet usage, ou un œuf vieux que l'on remarque pour le reconnaître. Il y a des poules qui ayant adopté un nid, ne pondent jamais que dans celui-là.

Lorsqu'une poule veut pondre, elle paraît embarrassée, cherche dans tous les coins pour

Digitized by Google

trouver une place commode, jusqu'à ce qu'enfin pressée par le besoin de se débarrasser, elle entre dans le poulailler, choisit un nid et y dépose son œuf. Il est présumable que la ponte est pour elle une opération douloureuse; car, dès qu'elle est débarrassée, elle se met à chanter; les autres poules et le coq lui-même répètent souvent ses cris.

Quelquefois la poule éprouve de grandes difficultés à pondre son œuf. On en facilite la sortie en introduisant quelques grains de sel dans l'anus.

Il y a des poules que l'on a de la peine à déterminer à pondre au poulailler : elles vont déposer leurs œufs à l'écart, et souvent ils sont perdus. Lorsqu'on a remarqué qu'une poule a ce défaut, on la tâte pour savoir si elle a l'œuf : lorsqu'elle l'a, on lui introduit un peu d'ail dans l'anus. Comme dans ce cas elle est pressée de s'en débarrasser, elle se hâte de courir vers son nid : on la suit, et on découvre ainsi sa cachette.

On voit des poules ne pondre qu'un œuf en trois jours; d'autres tous les deux jours; quelques-unes un, et quelquefois, mais rarement, deux tous les jours. En général, quand les jeunes poules pondent davantage que celles

Digitized by Google

d'un moyen âge, les œufs sont plus petits. Les poules cessent de pondre après leur quatrième année.

La ponte, à quelques interruptions près, dure jusqu'à la fin de l'été, qu'elle est arrêtée par la mue. L'hiver continue ensuite à la suspendre, et elle ne recommence qu'au printemps suivant. On a remarqué que les œufs de la première ponte étaient moins gros que ceux des suivantes. Le poids d'un œuf varie d'une once six gros à deux onces deux gros. Ce dernier poids se trouve ainsi réparti : la coquille pèse deux gros, le jaune cinq gros, et le blanc onze.

Il est des personnes qui cherchent à déterminer les poules à pondre de gros œufs; mais cela est inutile et souvent dangereux. Le seul bon moyen pour avoir de gros œufs, est de peupler la basse-cour des meilleures races de poules.

On a essayé à faire pondre les poules pendant l'hiver; et de tous les moyens imaginés pour obtenir ce résultat, voici celui qui réussit mieux.

On choisit les poules les plus vigoureuses; on les enferme dans une chambre chaude et claire; on leur donne un coq jeune et vigou-

Digitized by Google

reux, une nourriture abondante et échauffante, et on les entretient dans la plus grande propreté. Mais ce travail forcé et hors de saison, use les poules et les rend plus tôt stériles. D'après cela, on ne doit employer ce moyen que lorsque le profit qu'on doit en tirer présente un avantage important, toutes choses bien compensées. Voici encore un autre moyen que nous extrayons de la *Bibl. phys. écon.*, pag. 102, année 1803, tome Ier.

« Il existe un fermier à Numvieth, près de Luttich, dont les poules pondent en hiver comme en été des œufs pesant quatre onces et demi, et dont la plupart ont deux jaunes. Il nourrit ses poules de la manière suivante : Après avoir fait sécher dans un four les écorces des graines de lin, il les porte sous le moulin pour les réduire en menu, et les fait bouillir ensuite dans de l'eau ; il mêle cette espèce de son avec celui de froment et de la farine de gland. Du tout il forme une pâte bien pétrie, qu'il présente aux poules en morceaux de la grosseur d'une fève. Les proportions de chaque substance sont d'un tiers de la masse totale. »

En toutes saisons, pour accélérer la ponte et la rendre plus productive, on peut donner

Digitized by Google

aux poules une nourriture plus abondante et plus échauffante : le chenevis, l'avoine, le sarrazin et le millet commun, sont les grains qu'on employe à cette intention. Cependant, il ne faut ni trop engraisser les poules, ni trop accélérer la ponte, parce qu'alors les œufs n'ont qu'une coquille très-mince et quelquefois pas du tout.

On doit veiller à visiter les pondoirs à midi et à cinq heures, pour en retirer les œufs : en négligeant ce soin, on s'expose à recueillir des œufs qui ont déjà éprouvé un commencement d'altération ; parce que, comme nous l'avons dit déjà, les poules aiment à pondre là où elles trouvent le plus d'œufs, et se succèdent souvent dans le même nid ; de façon que les œufs pondus les premiers, ont déjà subi plusieurs heures d'incubation.

§ V. *De l'Incubation.*

Ordinairement, déterminées à pondre pendant la plus grande partie de l'année, tant à cause de l'abondance de la nourriture, que parce que l'on leur ôte leurs œufs, les poules dépassent très-souvent la quantité d'œufs qu'elles peuvent couver, sans témoigner le

Digitized by Google

moindre désir de le faire. Celles qui cependant en éprouvent le besoin, l'annoncent par un cri sourd qu'on nomme *gloussement*. Bientôt ce besoin devient une passion telle, qu'elles se placent sur tous les œufs qu'elles trouvent, de quelque oiseau qu'ils soient; souvent même elles couvent assiduement les œufs de plâtre que l'on met dans les pondoirs.

Il est des poules qui manifestent cette envie avant d'avoir pondu le nombre d'œufs qui complette une couvée; si alors le temps n'est pas favorable, on parvient à détruire cette ardeur précoce, en leur passant une petite plume par les narines, ou bien on ne laisse dans le nid aucun œuf, pas même celui de plâtre; on les plonge dans l'eau froide, ou on diminue la nourriture. En Flandre, pour détruire cette envie de couver, on tient la femelle sous un cuvier pendant deux jours, sans boire ni manger. Ainsi privée de lumière et de nourriture, elle oublie ses affections, et se remet à boire, manger et pondre sans penser à couver, aussitôt qu'on lui a rendu sa liberté.

Toutes les poules ne sont pas également propres à remplir cette importante fonction: celles que l'on préfère ont ordinairement deux

Digitized by Google

ans; on les nomme *franches*. Elles ne doivent s'effrayer de rien, et se laisser lever de dessus leurs œufs sans s'effaroucher. On les choisit d'une complexion forte, ayant le corps large, les ailes grandes et bien emplumées, et les ongles et ergots ni longs ni aigus. Pour s'assurer des dispositions de la couveuse, on la laisse un jour ou deux sur quelques œufs que l'on sacrifie à cela : si elle s'y tient avec constance, on la porte dans la chambre qui sert de couverie, et on la place sur des œufs que l'on a disposés dans un panier. On la couvre d'un linge que l'on ne lui ôte qu'une fois par jour, le matin quand on lui fait prendre son repas.

Les œufs destinés à être couvés doivent être recueillis avec plus de soin que ceux employés comme alimens. On préfère ceux qui sont pondus par les poules de la meilleure race, et qui ont atteint deux ans au moins. On choisit les plus gros, parce qu'ils donnent des poulets forts et vigoureux. Malgré que l'expérience a constaté qu'un seul accouplement du coq peut féconder tous les œufs à pondre pendant un mois, cependant on n'est pas toujours certain de ne pas employer des œufs clairs. On conseille, pour s'assurer qu'un œuf est fécondé, de le mirer en le plaçant sur la main

gauche

Digitized by Google

gauche étendue, entre l'œil et la lumière, et étendant par dessus la main droite. Dans cette position, la lumière le traverse et fait apercevoir un petit point superposé sur le globe du jaune quand l'œuf est fécondé. Quelle que soit la position de ce dernier, ce germe que l'on nomme *cicatricule*, vient toujours se placer à la partie supérieure de l'œuf.

Autrefois on prenait des œufs pointus pour avoir des poulets, et des œufs arrondis pour avoir des poules. Aujourd'hui on prétend avoir des signes plus certains; on examine les œufs à la lumière : si le vide ou la couronne est précisément au bout de l'œuf, il doit produire un mâle; et s'il est un peu de côté, une poule. Mais ces moyens sont-ils assurés? Il est des personnes qui soutiennent que l'on ne peut être certain si l'œuf est fécondé, ni connaître d'avance le sexe de l'oiseau qu'il produira, et que ce n'est que trois jours après que l'incubation est commencée qu'on peut, en le mirant, être sûr qu'il est bon si on le voit louche, et si on aperçoit le point qui doit former le poulet. Si le hasard a appuyé les deux premières assertions, il est assez facile d'en démontrer l'erreur par quelques expériences suivies. Au reste, il serait à désirer qu'elles

Digitized by Google

fussent confirmées par l'observation, parce que l'on pourrait alors, suivant le besoin, obtenir une plus grande quantité de poulets, et réciproquement.

Les œufs qu'on destine à être couvés sont placés avec soin dans des paniers et entourés de sciure de bois; on a l'attention de ne leur faire éprouver aucune secousse, et de placer les paniers dans un endroit sec, frais et obscur. On ne sait pas bien au juste combien on peut garder les œufs de temps sans que le germe perde sa vitalité. Toutefois, on croit que des œufs de six semaines peuvent encore être bons à couver; mais on doit toujours employer des œufs récemment pondus, parce que l'expérience prouve que les poulets qui en proviennent sont plus forts et plus vigoureux, et que leur éclosion a lieu plus facilement.

La pièce destinée à servir de couverie doit être exposée au midi, sèche et chaude; on la tient fermée et dans le meilleur état de propreté. Elle doit être éloignée du bruit, pour que les couveuses puissent y jouir de la tranquillité qui leur est nécessaire, et l'on ne doit pas permettre que les coqs et les autres poules y pénètrent, parce que leur visite y porterait

Digitized by Google

le trouble. Elle est plus ou moins grande, suivant l'étendue de la ferme et la quantité de volailles qu'on se propose d'entretenir. On la garnit du nombre de paniers nécessaires, et l'on les remplit de paille brisée recouverte d'un lit de plumes.

Le printemps est la saison la plus favorable à l'incubation; parce qu'à cette époque la température, qui est portée à un degré favorable, se maintient plus égale; tandis que l'été elle varie, et que quelquefois les orages de cette saison font avorter les couvées. En hiver, les poules ne pondent qu'en employant le moyen que nous avons indiqué page 68, et la température étant basse, elles sont peu disposées à couver.

Toutefois, si l'on voulait tenter de faire couver dans cette saison, il faudrait commencer par échauffer les poules, et les exciter à pondre comme nous l'avons dit précédemment. Ensuite, il faudrait leur donner l'envie de couver en les échauffant avec du sènevé, des soupes au vin, des feuilles et de la graine d'ortie desséchées et mises en poudre. Si ce moyen ne produisait pas l'effet désiré, il faudrait les nourrir pendant trois ou quatre jours avec de la soupe au vin et au sucre, les enve-

Digitized by Google

lopper de manière à ne laisser passer que leur tête et leur queue, et les tenir sur de vieux œufs. Après ce temps, on leur ôte les linges dont on les avait enveloppées, et on leur donne de bons œufs, qu'elles consentent à couver. On conseille encore, pour forcer une poule à couver, de la mettre sur des œufs dans une boîte d'un pied de haut, d'une largeur et d'une longueur de peu de chose plus grandes qu'elle, et de placer sur son dos, au moyen d'une ficelle qui passe autour de son col, une planche légère, large de trois à quatre pouces et longue de six à sept. L'inquiétude que lui cause cette planche la force à rester sur les œufs, et elle en prend bientôt l'habitude. Cependant, les difficultés que l'on éprouve à faire réussir ces sortes de couvées, et les soins qu'elles exigent, font que l'on s'en occupe peu. Toutefois, puisque les couvées du printemps sont les plus lucratives, à cause de la cherté de la jeune volaille pendant cette saison, à plus forte raison celles d'hiver pourraient présenter un bénéfice capable de dédommager, avec avantage, des frais qu'elles pourraient causer en y consacrant un plus grand nombre d'œufs pour une même quantité de poulets, et des soins qu'il convient d'y donner.

Digitized by Google

On doit observer de proportionner le nombre d'œufs à mettre sous une poule à la grosseur de celle-ci, et à la température. Ainsi, au commencement du printemps, on lui en donne moins, afin qu'elle puisse mieux les couvrir, pour les garantir du froid. Ce nombre varie de douze à dix-huit.

Il faut, avant de donner des œufs à couver, les visiter soigneusement à mesure qu'on les retire du panier où on les a conservés. On est dans l'usage de les mettre dans l'eau froide et de rejeter tous ceux qui ne vont pas au fond. Quelques personnes prétendent que cette immersion offre un autre avantage qui est d'égaliser la température des œufs, ce qui les fait éclore plus ensemble.

On ne doit pas mettre sous une poule des œufs à diverses reprises, ni en mettre à la fois de poules de différentes espèces, parce qu'ils n'éclosent pas ensemble, et que la poule abandonne les plus tardifs pour conduire les nouveaux-nés.

Une fois l'incubation commencée, on ne doit plus toucher aux œufs; il faut laisser à la couveuse le soin de les retourner elle-même, suivant qu'elle en sent le besoin. C'est donc une peine superflue et souvent dangereuse de

Digitized by Google

les retourner soi-même et de les ramener de la circonférence au centre. On ne doit pas imiter non plus les personnes qui, le onzième ou douzième jour de l'incubation, mirent les œufs et les placent sur un tambour au soleil : elles jugent que tous ceux dont l'ombre vacille contiennent un poussin, et les remettent dans le nid ; ceux dont l'ombre est immobile sont rejetés. Enfin, on doit se garder encore de l'habitude qu'ont quelques fermières de plonger dans l'eau chaude, sous le prétexte d'en attendrir la coque, les œufs qui ont été couvés pendant dix-huit jours. Tous ces procédés ne sont bons qu'à interrompre l'incubation et souvent à empêcher son succès ; il est toujours préférable de laisser agir la nature, à moins cependant que ce soit pour employer un moyen dont l'expérience ait démontré l'efficacité. Il en est au reste de ces procédés, comme du soin que l'on avait autrefois de ne mettre les poules couver qu'à la fin du croissant de la lune, de ne leur donner les œufs qu'en nombre impair, et enfin de garnir les nids de morceaux de fer, pour les garantir du tonnerre.

Il est avantageux de mettre plusieurs poules à couver le même jour, afin que, s'il arrive un accident à l'une des couveuses, on puisse

Digitized by Google

sauver sa couvée en répartissant ses œufs entre les autres poules, ce qu'on fait en les glissant sous elles, avec la précaution de ne pas leur en donner au-delà de ce qu'elles peuvent couvrir.

Lorsqu'une couveuse est impatiente, et quitte souvent son nid, on diminue de moitié la ration qui compose son repas; et lorsqu'elle l'a pris, on la remet sur ses œufs, et on lui présente dans la main quelques grains de chènevis, de froment ou de millet. Ce grain qu'on lui offre ainsi lorsqu'elle est sur son nid, produit le meilleur effet : elle s'accoutume bientôt à rester sur ses œufs aussi volontiers que les autres poules. Il y a des couveuses qui mangent leurs œufs ou les cassent; voici le moyen qu'il faut employer pour les corriger de ce défaut, si cependant on ne préfère pas les réformer, ce qui nous paraît préférable. On fait durcir un œuf, on le perce aussitôt de plusieurs trous, et on le présente tout chaud à la poule : elle le becquète et se brûle, et se garde ensuite de toucher à ses œufs.

Quand on veut conserver les poules pour la ponte, afin de se procurer une plus grande quantité d'œufs, on emploie les dindes à couver, et on fait passer l'envie de le faire

Digitized by Google

aux poules qui montrent des dispositions à couver.

Pendant l'incubation, qui dure ordinairement 21 jours, la poule ne fait qu'un seul repas par jour. Il convient de le lui donner le plus matin possible. On la prend doucement par les ailes, on l'enlève de dessus son nid, et on la porte sous une mue d'osier, où on lui donne de l'orge; on place le grain dans une petite mangeoire, et à côté une tasse d'eau; on la laisse ainsi une demi-heure sous la mue; ensuite on la reporte doucement sur son nid, que l'on a eu soin de couvrir de sa toile, pour y entretenir la chaleur. Quelques filles de basse-cour ont l'habitude de mettre la nourriture de la couveuse si près de son nid, qu'elle peut prendre son repas sans quitter ses œufs: cette méthode ne doit pas être observée, parce que l'expérience prouve qu'il est utile que la poule quitte son nid une fois par jour, pour prendre son repas, se vider et se dégourdir un peu les jambes, et pour que l'air qui environne les œufs puisse se renouveler.

§ VI. *De la Couvaison artificielle.*

Nous ne pouvons pas terminer l'article de

Digitized by Google

l'incubation des poules, sans donner un exposé, aussi succinct que possible, des divers moyens imaginés pour faire éclore des œufs par l'application d'une chaleur artificielle, soutenue au degré convenable de trente-deux degrés environ, et pendant un temps égal à celui qu'emploie une couveuse.

Dans l'éducation des poules, on a bientôt remarqué que tout le temps donné par ces femelles à l'incubation et à la conduite des poussins, était perdu pour la ponte, qui diminue nécessairement par le nombre de couveuses. On a senti que, si on pouvait faire éclore des poulets sans leur secours, les œufs qu'elles pondraient pendant le temps qu'elles auraient consacré aux fonctions de mère, seraient un bénéfice, puisqu'on les obtiendrait sans entretenir un plus grand nombre de poules. De là l'idée de faire couver des œufs de poules par des dindes, et celle d'employer aussi les chapons à ce travail; de là aussi la recherche de tous les moyens qui pouvaient amener ce résultat sans le secours de ces oiseaux.

Ces observations n'avaient pas échappé aux anciens, et l'Egypte, berceau des sciences, paraît avoir été la première contrée où l'art

Digitized by Google

de faire éclore les poulets par une chaleur artificielle ait été mis en pratique. Cette invention, que l'on attribue aux prêtres égyptiens, remonte à l'époque la plus reculée, et fut longtemps un secret dont les habitans de Behermes dans le Delta, paraissent être maintenant les héritiers; car ils sont en possession de fournir à plusieurs provinces de l'Egypte les conducteurs des fours à poulets qui y sont établis.

Malgré les efforts des Grecs et des Romains pour pénétrer le mystère dont était environnée la méthode égyptienne, ils ne la connurent qu'imparfaitement; et les essais qu'ils tentèrent eurent des succès différens. Pline rapporte un des moyens qui leur avaient le mieux réussi, et auquel cependant on n'a pas donné suite. Néanmoins, on peut croire que les Romains s'occupèrent assidûment de la recherche des meilleurs procédés en ce genre, et que le goût d'obtenir ainsi des poulets était universel, puisque l'on raconte que Livie, femme de l'empereur Auguste, ayant entendu dire qu'un homme avait fait éclore des poulets par la seule chaleur de son corps, en fit éclore un en plaçant un œuf dans son sein.

Le secret des Egyptiens fut porté d'abord à Malthe, ensuite en Sicile, en Italie, et enfin

Digitized by Google

en France. Charles VII et François Ier ont fait construire des fours à poulets, le premier à Amboise, et le second à Montrichard. Un grand nombre d'essais furent faits successivement; mais leur résultat fut peu satisfaisant, au moins sous le rapport économique, et le peuple regarda ces tentatives plutôt comme un amusement des princes que comme des procédés dont il pût faire son profit. Toutefois, on essaya de les populariser; et Olivier De Serres, dans son Théâtre d'agriculture, donne la description d'un petit four mobile, construit en fer ou en cuivre, pavé de briques, et que l'on échauffait par dessous au moyen de lampes allumées. On y plaçait les œufs sur un lit de plumes, et on les couvrait de même. Enfin, cet art, toujours très-imparfait, ne reprit un peu d'activité qu'au temps de Réaumur. Ce savant, aidé du secours du thermomètre, qu'il avait inventé, entreprit de naturaliser en France l'art des Egyptiens. Il fit, à cet effet, demander au consul de France, résidant au Caire, tous les renseignemens qu'il pensa lui être nécessaires sur les procédés employés par les Beherméens. Après les avoir obtenus, il se livra à un grand nombre d'expériences dont le mauvais succès

Digitized by Google

le porta à douter de l'exactitude des détails qu'il avait reçus; et dès-lors, s'éloignant de la manière d'opérer de ces Egyptiens, il chercha d'autres moyens. Mais nous allons exposer la méthode égyptienne, que des documens certains ont fait connaître, depuis que nos soldats, suivis de savans recommandables, ont foulé le sol antique de l'Egypte; nous donnerons ensuite un précis du procédé de Réaumur, et des tentatives faites depuis ce grand physicien.

1. *Des Fours à Poulets, ou Couvoirs égyptiens.*

Ces fours, qui se nomment en Egypte *ma' mal-el-katakyt,* ou *el-farroug* (fabrique à poulets), sont construits au niveau du sol environnant, en briques séchées au soleil. Ils sont coupés, en deux rangées de fours parallèles, par un corridor qui règne dans toute la longueur. Le nombre des fours varie suivant les bâtimens. Chacun d'eux est coupé en deux parties; l'une forme le rez-de-chaussée, l'autre une pièce au dessus : celle-ci a une porte donnant sur le corridor, une ouverture à sa voûte qu'on bouche à volonté, plus deux fenêtres, une de chaque côté, qui communiquent avec les pièces voisines, et qui restent

Digitized by Google

toujours ouvertes. Une ouverture circulaire est placée au centre du plancher de cette pièce, et sert de communication avec le rez-de-chaussée. Autour de cette ouverture règne une rigole disposée pour recevoir la braise par laquelle on échauffe ces fours. La hauteur sous clef est d'environ quatre pieds; la longueur et la largeur sont les mêmes que celles du rez-de-chaussée : celui-ci a aussi une porte donnant sur le corridor; ses dimensions sont d'environ huit pieds de longueur sur cinq de large, et trois de hauteur.

Outre ces fours, il existe encore quelques autres pièces : une qui sert de magasin pour recevoir les œufs, une autre pour placer les poulets qui viennent d'éclore, une troisième qui sert de logement aux gens qui dirigent le couvoir, et enfin une dernière, plus petite que les précédentes, où est établi un fourneau pour convertir les mottes de fumier en braise, afin qu'elles ne répandent pas dans les fours une fumée nuisible aux œufs.

Comme ces *ma' mal* sont banaux, et reçoivent les œufs de plusieurs villages, les habitans sont prévenus de les apporter lorsque la saison des couvées est venue. Les œufs sont déposés dans la pièce qui sert de magasin,

Digitized by Google

et lorsqu'il y en a un nombre suffisant, on en garnit les fours.

On n'emploie jamais pour une couvée que la moitié des fours que contient le *ma' mal* : ainsi, supposant qu'il y en ait six de chaque côté du corridor, ce qui fait douze en tout, on garnit d'œufs les fours nos 1, 3, 5, 7, 9 et 11, afin qu'il y ait entre chacun un four vide.

Les œufs sont rangés à trois d'épaisseur sur le sol des chambres inférieures, qui est recouvert d'un lit de paille hachée et de poussière. On met aussitôt dans les rigoles des pièces supérieures la braise allumée, et préparée dans le fourneau dont nous avons parlé. Après quelques instans, on bouche les ouvertures qui sont à la voûte des chambres supérieures, et on ferme les portes qui donnent dans le corridor. On entretient le feu pendant dix jours, en renouvelant la braise deux ou trois fois par jour, et autant la nuit, avec l'attention, chaque fois, de déboucher le trou de la voûte, soit pour renouveler l'air, soit pour garantir les œufs d'une impression trop vive de chaleur. Pendant ce temps, les œufs sont souvent retournés et examinés, et on rejette ceux qui sont clairs ou gâtés.

Digitized by Google

Le onzième jour, on met en train une seconde couvée, en garnissant d'œufs les fours restés vides : on s'y prend pour cela de la même manière, et on fait le feu dans les rigoles de leurs pièces supérieures. En même temps on le cesse dans les autres pièces, et les œufs que contiennent les premiers fours ne sont plus échauffés que par le feu qui existe dans les pièces voisines, desquelles la chaleur se communique par les ouvertures latérales qui, comme nous l'avons dit, restent toujours ouvertes. On place ensuite sur le plancher des pièces supérieures, où on a cessé de faire du feu, la moitié des œufs qui se trouvaient au-dessous. Cette opération a pour but de pouvoir les visiter et les retourner plus facilement.

Dès le vingtième jour, on voit des poulets sortir de leur coquille ; la plupart éclosent le lendemain, et très-peu vont jusqu'au vingt-deuxième jour. On porte les poulets les plus forts dans la grande pièce destinée à les recevoir, et on garde les plus faibles dans le corridor.

Aussitôt que la première couvée est terminée, on garnit les fours qu'elle occupait par de nouveaux œufs, destinés à former la

Digitized by Google

troisième couvée; et on procède constamment de la même manière pendant toute la saison, qui commence en février, et dure trois mois.

Les travaux des conducteurs de fours égyptiens sont terminés lorsque les poussins sont éclos, et ils ne se mêlent point du tout de les élever. Aussitôt qu'ils sont sortis de leur coquille, ils les remettent aux propriétaires des œufs, à raison de deux poulets pour trois œufs. Ce sont alors les femmes qui en prennent soin. Elles les placent sur les terrasses des maisons pendant le jour, et leur distribuent pour nourriture du blé, du millet et du riz concassés. La nuit, on les renferme dans des cages faites de branches de palmier et garnies intérieurement de grosse toile, et on les tient dans la maison; après un mois passé ainsi, on les mêle aux volailles de la basse-cour.

2. *Des Essais faits en France pour établir des Couvoirs artificiels.*

Nous avons dit que la première intention de Réaumur avait été de répéter le procédé égyptien, pour s'assurer des moyens de l'utiliser en France; mais que, rebuté par les premières tentatives, et présumant qu'il s'était glissé quelque erreur dans les renseignemens

Digitized by Google

qu'on lui avait transmis, ou qu'enfin le succès dépendait du climat de l'Egypte, il chercha à obtenir le même résultat par d'autres moyens. Voici l'analise succincte des deux méthodes qu'il imagina.

Dans l'une, il employait le fumier pour communiquer aux œufs la chaleur nécessaire: à cet effet, il plaçait debout, dans une masse de fumier bien échauffée, des tonneaux garnis de plâtre en dedans, et il y mettait les œufs dans des corbeilles suspendues; ou bien, il enterrait dans le fumier des caisses en bois, longues et goudronnées à l'extérieur, et garnies de plomb en dedans. Ces caisses étaient couchées, et avaient leur ouverture dans une pièce que le mur séparait du fumier. Il plaçait ses œufs sur des petits chariots à roulettes, et les introduisait ainsi dans ces caisses; des thermomètres placés dans ces tonneaux et ces caisses, lui servaient à diriger la chaleur.

Dans l'autre, il proposait de convertir en étuve le dessus des fours de boulangers ou de pâtissiers, ou d'échauffer une pièce au moyen d'un poële, en se servant du thermomètre pour régler la chaleur, et la maintenir constamment pendant le temps nécessaire à l'éclosion des œufs, entre 28 et 34 degrés.

Digitized by Google

Les succès que Réaumur obtint avec ces deux méthodes, furent dûs sans doute à son adresse et aux soins minutieux qu'il prit; mais elles ne parurent pas offrir un résultat assez avantageux, puisqu'elles furent abandonnées. Toutefois, ses travaux ne furent pas inutiles, puisqu'ils démontrèrent la possibilité de réussir, et son exemple trouva des imitateurs.

En 1795, parut un ouvrage intitulé: *l'homme rival de la nature*, où l'auteur, l'abbé Copineau, qui avait déjà publié, quelques années auparavant, un premier ouvrage sous le titre d'*Ornythotrophie artificielle*, après avoir analisé le procédé égyptien et ceux de Réaumur, donne la description d'un couvoir ingénieux: c'est de toutes les méthodes pour faire éclore les œufs, celle qui paraît approcher le plus de la perfection.

Il donne à son couvoir la forme circulaire; le faîte du bâtiment est une voûte percée de quatre fenêtres triangulaires, que l'on peut ouvrir à l'extérieur au moyen d'une corde et d'une poulie. Le couvoir a deux portes vitrées, l'une extérieure, et l'autre intérieure; sur celle extérieure, on rabat encore une portière formée d'une grosse étoffe de laine, et

Digitized by Google

en outre, les portes et les fenêtres sont garnies de bandes de peau de mouton ; on enveloppe aussi l'extérieur du bâtiment, jusqu'aux trois quarts de sa hauteur, avec des couvertures de laine.

L'intérieur est garni, du haut en bas, de tablettes circulaires, sur lesquelles on range les œufs. Entre chaque tablette il y a quatre tuyaux communiquant au dehors pour introduire l'air en cas de besoin. Ces quatre tuyaux sont placés vis-à-vis les uns des autres, et peuvent être bouchés à l'aide de bouchons de liége. Ce couvoir est échauffé par une colonne en cuivre pleine d'eau, qui s'élève au centre, et dont la base, après avoir traversé le plancher, se plonge de deux pieds dans un poêle placé dans une pièce au-dessous, et où l'on fait le feu qui est destiné à communiquer, à l'eau de la colonne de cuivre, la chaleur nécessaire. Cette chaleur communiquée ainsi, est plus égale et plus constante. Au reste, l'auteur admet également le secours du thermomètre, pour la diriger ; et la construction de son couvoir permet de la modérer, surtout dans le haut, où elle tend toujours à s'élever, en ouvrant les fenêtres triangulaires ; comme on parvient à la maintenir au degré conve-

Digitized by Google

nable dans le bas, par l'épaisseur des murs et les couvertures de laine qui les recouvrent.

Dubois a imaginé un couvoir d'une forme commode, et que l'on peut établir partout : dans un cabinet dont le plafond est bas, et qui n'est éclairé que par une petite fenêtre, et fermé par une porte de grandeur ordinaire, couverte en dehors par une portière d'étoffe de laine, il place au centre un poêle de fonte destiné à l'échauffer. Pour conserver la chaleur, l'intérieur du poêle est garni de boules d'argile, et le poêle est couvert en dessus d'une petite voûte de tuiles courbes, qui ont encore pour objet de maintenir la chaleur et d'en tempérer la vivacité. A ce poêle est adapté un tuyau pour la fumée, que l'on peut faire passer dans la pièce au-dessus du cabinet, et qu'il pourrait échauffer encore.

Autour du poêle sont disposées des tringles en fer fixées au plafond, et formant autant de rayons divergens. Ces tringles sont destinées à soutenir des corbeilles pouvant contenir trois cents œufs, et qui y sont suspendues par des cordes qu'on peut alonger ou raccourcir à volonté. Cela offre le moyen, à la fin de l'incubation, où les œufs ont besoin de moins de chaleur qu'au commencement, de des-

Digitized by Google

cendre davantage les corbeilles, afin de tenir les œufs dans une température moins élevée. Chaque corbeille porte la date du jour où a commencé l'incubation. Des thermomètres placés à différentes places dans ce cabinet, servent à diriger la température.

Enfin, le couvoir de Bonnemain paraît aussi très-ingénieux : il établit dans une pièce de douze pieds de longueur, sur dix de large et six de hauteur, quatre corps de tablettes; deux sont adossés aux murs de droite et de gauche, et deux au milieu de la pièce. Ces tablettes sont formées d'un rebord et d'un fond en toile claire, soutenue par des petits barreaux de bois : c'est sur cette toile que sont placés les œufs, sur un rang seulement. Sous chaque corps de tablettes, qui est élevé sur des pieds, sont placées des cuvettes de plomb que l'on tient pleines d'eau.

La chaleur est communiquée aux œufs par des tuyaux pleins d'eau chaude qui passent au-dessus de chaque tablette. L'eau est échauffée dans un réservoir placé dans une pièce au-dessous du couvoir, au moyen d'un poêle d'une construction particulière, et dans lequel le feu est réglé par un instrument dont l'auteur de ce procédé est l'inventeur,

Digitized by Google

et qu'il a nommé le *régulateur* du feu (1).

Ce couvoir offre plusieurs avantages : celui d'appliquer la chaleur à la partie supérieure des œufs, et par conséquent aux germes; celui de rendre cette chaleur plus égale et plus constante, et de l'empêcher d'être trop desséchante, au moyen des cuvettes de plomb tenues pleines d'eau qui s'évapore.

Nous n'avons pas cru devoir entrer dans de plus grands détails sur les divers procédés que nous avons indiqués, et qui sont les meilleurs de tous ceux qui ont été tentés, parce que nous aurions été obligés de sortir des bornes que nous nous sommes prescrites, et que notre travail n'aurait pas toutefois dispensé nos lecteurs de recourir aux mémoires originaux, s'ils voulaient essayer de mettre ces procédés en pratique.

Nous observerons que dans tous les cas, il faut être bien sûr que les œufs sur lesquels on opère, ne sont pas assez vieux pour ne pas

(1) Ce pyromètre est composé d'une barre de métal qui traverse le foyer, et qui, s'alongeant en raison de la chaleur qu'elle éprouve, agit sur un levier qui, en fermant la soupape, intercepte plus ou moins l'entrée de l'air, et par là, diminue ou augmente l'activité du feu.

Digitized by Google

réussir. Il faut également les retourner de temps en temps, et les mirer le cinquième ou sixième jour, afin de se débarrasser de ceux chez qui on ne reconnaîtrait aucun développement du germe.

Le plus difficile n'est pas toutefois de faire éclore des poulets, mais bien de les nourrir et de les élever jusqu'au moment où ils soient de vente. Parmi les divers moyens employés à cet effet, ceux qui ont le mieux réussi sont de tenir les poulets dans une pièce garnie d'un lit de sable fin, et échauffée successivement de moins en moins, afin d'amener les jeunes élèves au degré de la température de l'atmosphère, à laquelle on les habitue en leur faisant prendre l'air dans une cour contiguë à la pièce où on les tient, et cela pendant les époques du jour où la température est la plus convenable. On leur donne en outre des mères artificielles : ce sont des espèces de cages dont l'intérieur est garni de peaux de mouton avec leur poil; il est construit de manière qu'un des côtés va en s'abaissant, de sorte que les poulets, en s'enfonçant dedans, finissent par se trouver chaudement comme sous les ailes de leur mère. Ces jeunes élèves exigent une propreté minutieuse et une nourriture appro-

Digitized by Google

priée à leur âge. On pourrait s'éviter la plus grande partie de ces soins en dressant un certain nombre de chapons à la conduite des poulets, et on obtiendrait un résultat plus facile et plus certain; mais il est vrai que leur secours serait insuffisant pour un établissement en grand.

On ne peut révoquer en doute l'utilité que serait, pour l'économie rurale et domestique, l'application d'un procédé analogue à ceux dont nous avons parlé; et que l'on pourrait soumettre à cette couvaison non-seulement des œufs de poule, mais encore de ceux d'autres oiseaux. Les fours égyptiens rapportent plus des deux tiers du nombre d'œufs qu'on y dépose, puisque le possesseur du four rend toujours les poulets dans cette proportion, et qu'il trouve son bénéfice dans ceux qui éclosent en sus. Réaumur comptait aussi obtenir les deux tiers en poulets, mais sa méthode était trop défectueuse pour qu'elle donnât ce résultat. Quant à Bonnemain, il dit que lorsqu'il opérait sur les œufs de ses poules, il avait presqu'autant de poulets que d'œufs. Si l'on compare avec ces résultats ceux que l'on obtient en faisant couver les poules, on reconnaîtra que l'avantage n'est pas de ce

dernier

Digitized by Google

dernier côté, puisqu'en général on ne statue que sur le succès de la moitié des couvées, tant il est difficile de rencontrer des couveuses parfaites. On peut donc dire qu'outre les œufs que les poules pondent pendant le temps qu'elles seraient occupées à couver, on a encore en bénéfice tous les poulets qui éclosent en sus de la moitié des œufs. Toutefois, il est juste de remarquer que l'on en perd davantage que lorsque les mères les élèvent elles-mêmes; mais peut-être trouverait-on quelques moyens de parer à cet inconvénient : ce serait vers ce but qu'il faudrait d'abord diriger ses expériences, puisque c'est l'opération la plus difficile, et dans laquelle on a moins bien réussi.

Un établissement de ce genre est maintenant en pleine activité au Plessis-Piquet, près Paris : après trois ans de soins, de surveillance et de travaux, M. Borne, qui le dirige, a enfin obtenu cette année des résultats satisfaisans. Ses procédés pour la couvaison paraissent être analogues à ceux de Bonnemain; mais sa méthode pour élever les jeunes oiseaux paraît neuve et parfaitement raisonnée. Les personnes qui désireraient voir ce curieux établissement, peuvent s'y présenter :

Digitized by Google

la complaisance du directeur leur en fera connaître les détails.

§ VII. *Des soins à donner aux Poussins.*

Dès le vingt et unième jour de l'incubation, les poulets brisent leur coquille et en sortent. Les uns font cette opération assez promptement, d'autres réussissent moins bien. On doit donc surveiller la couvée le jour de l'éclosion des œufs, afin de pouvoir secourir les poussins qui en ont besoin. Cependant, comme il y a toujours moins de danger à laisser agir la nature, on ne doit l'aider que lorsque l'on a remarqué que le poussin s'est épuisé en efforts inutiles. Alors seulement il faut rompre sa coquille; mais cette opération doit être faite avec adresse et célérité, car la moindre égratignure peut faire périr le nouveau né. S'il est faible et languissant, on peut le fortifier en lui mouillant le bec avec un peu de vin tiédi, dans lequel on a mis un peu de sucre et moitié d'eau, parce qu'il piaule et en avale quelques gouttes, qui le stimulent.

On laisse vingt-quatre heures sous leur mère les poulets nouveaux nés, sans s'occuper de leur nourriture, qui ne leur est pas néces-

Digitized by Google

saire pendant ce temps. Alors on les porte sous une mue d'osier, où l'on enferme la mère, et on les y dépose sur un lit d'étoupes. On leur donne pour première nourriture des miettes de pain trempé dans du vin ou dans du lait; on ajoute de temps en temps un jaune d'œuf émietté, pour prévenir le dévoiement ou l'arrêter s'il était déclaré; on leur donne aussi quelquefois des poireaux hachés très-fin, et on a soin de tenir constamment à leur portée de l'eau très-pure et souvent renouvelée, et que l'on place dans une auge peu profonde, pour éviter que ces jeunes oiseaux ne se noient. Cinq ou six jours après, on leur fait prendre un peu l'air en les portant avec la mue au soleil, vers le milieu du jour. On les nourrit alors avec de l'orge bouillie, du millet trempé dans du lait caillé et quelques légumes hachés. Après quinze ou dix-huit jours, on les laisse aller dans la basse-cour sous la conduite de leur mère. Pour rendre à la ponte autant de poules que l'on peut, on réunit deux couvées que l'on confie à une seule poule: on préfère pour cet emploi celle des deux qui a le plus de taille, et les ailes les plus amples.

C'est alors la couveuse qui dirige ses jeunes élèves avec la prudence et tous les soins d'une

Digitized by Google

mère tendre et vigilante. On leur continue pendant quelque temps la nourriture ci-dessus, en les faisant manger à part, et lorsque les jeunes poulets sont devenus assez forts pour se suffire à eux-mêmes, on choisit les jeunes poulettes destinées à peupler la basse-cour et à remplacer les vieilles poules devenues stériles, et les jeunes coqs les plus vigoureux pour succéder à ceux qui sont épuisés. Le surplus est vendu ou soumis à la castration.

§ VIII. *Des Chapons et Poulardes.*

On donne le nom de chapons aux coqs que l'on prive de la faculté de se reproduire, et celui de poulardes aux poules auxquelles on enlève l'ovaire. Ces opérations ont pour but de conserver à ces oiseaux une chair tendre et délicate, et de les rendre plus faciles à engraisser.

C'est à trois mois que l'on chaponne les poulets. On choisit de préférence ceux des grandes espèces, parce qu'ils deviennent plus gros que les autres, et s'engraissent plus facilement. On fait aussi cette opération en juin, parce qu'on a remarqué que les chapons que

Digitized by Google

l'on faisait après cette époque de l'année étaient toujours inférieurs aux autres.

L'opération consiste à faire au poulet une incision près des parties génitales : on introduit le doigt dans cette ouverture, on saisit les testicules que l'on enlève avec adresse, sans offenser les intestins ; on recoud la plaie, on l'imbibe d'huile et on la saupoudre de cendres ; ensuite on lui coupe la crète. On le tient renfermé pendant les premiers jours dans un endroit où la température soit plutôt basse qu'élevée, afin d'éviter la gangrène qui attaque la plaie lorsqu'il fait trop chaud, ou lorsque l'opération a été mal faite ; et on le nourrit pendant trois ou quatre jours avec une soupe au vin. On peut cependant lui donner, pour nourriture, de la pâtée faite avec des caillés de lait, un peu de son et surtout du sel.

Le chapon perd la voix par suite de la castration, et il n'est presque plus sujet à la mue ; on doit le tenir séparé des autres volailles qui le maltraiteraient, et sa seule occupation doit être de manger, boire et dormir afin d'engraisser le plus promptement possible.

Cependant cet être disgracié a paru propre à d'autres fonctions que celle d'acquérir la

Digitized by Google

graisse nécessaire à sa délicatesse comme aliment, et au moyen du procédé suivant on est parvenu à le faire couver et à le rendre excellent conducteur de poulets.

On fait choix d'un chapon gros, vigoureux et cependant docile; on lui plume le ventre que l'on frotte avec des orties, et on l'enivre en lui faisant avaler du vin. On l'enferme sous une mue pendant deux ou trois jours avec trois ou quatre poulets qui mangent avec lui. Ceux-ci en se glissant sous son ventre, comme sous leur mère, calment ses cuissons par leur duvet; il s'y attache bientôt par besoin, et les rappelle aussitôt qu'ils s'éloignent. Alors on en augmente le nombre jusqu'à ce qu'il en ait autant qu'il en peut couvrir de ses ailes. On le laisse encore deux jours sous la mue avec les poulets. Après ce temps on le fait sortir avec eux, après lui avoir mis au cou un grelot, qui sert à rallier les poulets autour de lui. Il paraît alors au milieu de la basse-cour avec un air fier et triomphant, et les autres volailles ne le troublent pas dans ses fonctions qu'il remplit bientôt aussi bien qu'une couveuse.

Réaumur a trouvé un moyen moins cruel de rendre le chapon conducteur de poulets. Il

Digitized by Google

consiste à le placer dans un baquet peu large et profond, à le couvrir d'une toile pour le priver de la lumière. On le retire deux ou trois fois par jour pour le mettre sous une mue, où l'on a placé trois ou quatre poulets. Trouvant là de la nourriture, et se voyant rendu à la lumière, il s'habitue à manger avec les poussins et à les souffrir près de lui. Chaque jour on lui en augmente le nombre, et on le laisse plus long-temps avec eux, jusqu'à ce qu'enfin il ne fasse aucune difficulté de les recevoir sous ses ailes, et même de les y appeler. Voici encore un autre moyen. On commence par enivrer le chapon avec du vin qu'on lui verse dans le gosier, et lorsqu'il est ivre, on lui place la tête sous l'aile, et on le met sous un chaudron renversé; alors, en frappant sur le chaudron, on l'étourdit encore davantage, et lorsqu'on le croit absolument dans un état de stupeur, on glisse toute la couvée sous le chaudron. Revenu à lui-même, le chapon l'adoptera, et la conduira jusqu'à ce qu'elle soit grande.

C'est par le premier moyen qu'on parvient à le faire couver, fonction dont il s'acquitte de même très-bien, ce qui est avantageux,

Digitized by Google

parce qu'il peut couver à la fois autant d'œufs que deux poules.

Une fois le chapon accoutumé à ce service, on peut l'y employer sans interruption pendant tout le temps des couvées, en ayant soin de le bien nourrir.

L'opération par laquelle on enlève l'ovaire aux poulardes se fait de la même manière que celle qui se pratique pour faire les chapons. Elle rend les poules stériles et les dispose à prendre une graisse fine et délicate qui rend leur chair délicieuse. On réserve pour cette opération les poulettes des grandes espèces, et surtout celles qui annoncent les mauvaises qualités dont nous avons parlé en traitant du choix des poules, et que nous avons regardées comme des motifs suffisans pour les exclure d'une basse-cour. Cette opération paraît être une invention du seizième siècle.

§ IX. *Des maladies des poules.*

Abcès à la tête. Cette maladie qui, dans certaines années, est très-commune, consiste en un dépôt purulent qui se forme dans les cavités de la partie supérieure du bec, et qui gagne bientôt l'œil. Il se forme une tumeur

Digitized by Google

externe qui occupe ces parties, et s'augmente au point de faire sortir le globe de l'œil de sa place, d'où elle s'étend au cerveau et produit la mort. Pour guérir les poules ainsi affectées, il faut s'y prendre de bonne heure. On ouvre la tumeur, on la vide de l'humeur qu'elle contient au moyen d'un cure-oreille; on lave la cavité avec du vin chaud, et on tient pendant quelques jours l'individu renfermé dans une chambre. On parvient ainsi à le guérir assez promptement en répétant le lavage avec le vin chaud.

Constipation. Elle est le résultat d'une nourriture trop échauffante. On peut essayer de la guérir en donnant aux poules qui en sont attaquées de la soupe faite avec du pain et du bouillon de tripes; si ce moyen ne suffit pas, on fait une pâtée composée de laitue hachée très-fin et de farine de seigle mouillée avec le même bouillon. Enfin, si l'on ne produit pas encore l'effet désiré, on pourra ajouter à la pâtée précédente un peu de manne, ou en mêler à la soupe de bouillon de tripes; la constipation cède infailliblement à ce remède.

Dévoiement. Il est ordinairement produit par une nourriture trop rafraîchissante. C'est en conséquence en nourrissant, pendant quel-

Digitized by Google

ques jours, les poules avec du grain seulement qu'on peut les rétablir. Cependant, si le mal continuait après trois ou quatre jours, il faudrait leur donner du pain trempé dans du vin, et une pâtée composée de farine de sarrasin, de persil et d'ortie grièche hachés, et quelques œufs durs émiettés.

Goutte. Elle provient de l'humidité du poulailler, et souvent de la négligence de la fille de basse-cour, qui laisse accumuler le fumier et ne le tient pas assez propre. Il faut assainir le poulailler ou en donner un autre aux poules, tenir celles dont les jambes sont roides et enflées dans un autre endroit chaud, comme derrière un four, et envelopper les pates dans des linges chauds.

Maladie du croupion. C'est une petite tumeur enflammée qui survient à l'extrémité du croupion. La poule qui en est affectée a le plumage hérissé et terne. Il faut attendre que la tumeur ait acquis une certaine maturité. Lorsqu'elle cède un peu sous le doigt, on la fend avec un canif qui coupe bien, et on serre fortement la plaie pour en faire sortir tout le pus; ensuite on la lave avec du vinaigre chaud ou avec de l'eau-de-vie coupée par une égale quantité d'eau chaude, ce qui est pré-

Digitized by Google

férable au vinaigre. En prenant ce soin plusieurs jours de suite, la plaie est bientôt cicatrisée. Comme cette maladie provient le plus souvent d'un grand échauffement, on tiendra pendant quelques jours la poule à un régime rafraîchissant; par exemple, une pâtée composée de laitue et de carde poirée hachées, mêlées avec du son de seigle et d'orge, le tout cuit ensemble.

Mue. Cette maladie qui est commune à presque tous les oiseaux, affecte spécialement les poulets lorsqu'ils sont encore petits; ils sont alors tristes et languissans, leurs plumes sont hérissées, ils se secouent souvent comme pour les faire tomber, et cherchent quelquefois à en arracher avec le bec. Les poulets qui sont nés dans la bonne saison, muent pendant un temps encore chaud, et souffrent bien moins de cette maladie que les poulets tardifs. Pour rendre la mue moins dangereuse, il faut les habituer à jucher de bonne heure, et ne pas les laisser sortir trop matin lorsqu'il fait froid. Pendant la mue il faut leur donner une nourriture échauffante, tel que du millet et du chenevis.

La jeune volaille a deux maladies; l'une lorsque les plumes de la queue commencent à

Digitized by Google

pousser, l'autre lorsque la crête paraît. Dans l'un et l'autre cas elle a besoin de chaleur et d'une bonne nourriture, et craint l'humidité. Ainsi on ne laissera pas la mère avec ses poussins coucher sur le carreau; mais on lui fera un lit de filasse.

Ophtalmie ou inflammation des yeux. Quand cette maladie a pour cause un grand échauffement, ce qui a lieu par le trop long usage du chenevis et des autres graines échauffantes, on étuve les yeux, soir et matin, avec une liqueur composée de vin blanc dans lequel on a fait infuser de l'éclaire ou chélidoine, du lierre terrestre et de la buglose, et on nourrit les malades avec une pâtée rafraîchissante.

Lorsqu'elle provient de l'humidité de l'air ou des brouillards, il faut laver les yeux avec un mélange égal d'eau-de-vie et d'eau, et nourrir les poules avec des criblures de froment et une pâtée composée de son, de froment et de plantes échauffantes.

Pépie. Le manque d'eau ou la malpropreté cause ordinairement cette maladie. Chez les individus qui en sont atteints, le bout de la langue se durcit, et forme cette espèce d'écaille qu'on nomme pépie; ce qui les empêche de manger. Il importe de s'y prendre à temps,

Digitized by Google

parce que le remède en est alors facile. On prend la poule malade entre les jambes, on l'y maintient, on lui ouvre le bec, puis on gratte légèrement la pellicule avec l'ongle ou avec une aiguille. On l'arrache et on la sépare de la langue; que l'on mouille aussitôt l'opération d'un peu de vinaigre et d'eau, et de salive; d'autres conseillent une goutte de bon lait. Quoi qu'on fasse, il ne faut pas donner à boire avant au moins un quart d'heure.

Phthisie. Elle est quelquefois curable en donnant pour toute nourriture de l'orge bouillie mêlée avec de la poirée, et pour boisson, de l'eau dans laquelle on a fait infuser une poignée de cette plante. Si le mal ne cède pas à ce remède, l'animal est sans ressource.

Ulcères. Il arrive que le corps des poules se couvre de tumeurs ulcéreuses qui les font languir. Quand ces ulcères proviennent des mauvaises qualités de la boisson et de la nourriture, il suffit de détruire la cause, et de les bassiner avec du vin tiède pour les voir se guérir d'eux-mêmes. Mais s'ils ont pour principe un vice intérieur, il vaut mieux sacrifier l'animal que de s'exposer à ce qu'il communique son mal, et que d'entreprendre un traitement long, difficile et incertain.

Digitized by Google

§ X. *Des produits des poules.*

Les produits qu'on retire de ces gallinacés sont considérables; ils consistent dans la vente des poulets maigres et gras, des chapons et poulardes engraissés, des œufs et de la plume.

§ XI. *De l'engraissement des poulets, chapons et poulardes.*

Toute la volaille n'est pas engraissée; on en vend beaucoup de maigre, surtout aux marchands qui spéculent sur l'engraissement. Toutefois nous allons indiquer les procédés à suivre pour lui faire obtenir, par les moyens les plus simples et les plus économiques, la graisse qui la rend plus fine, plus délicate et augmente sa valeur.

En général, trois conditions paraissent nécessaires pour hâter l'engraissement de la volaille; une nourriture abondante et choisie, la privation de la lumière, et un repos absolu. On pourrait toutefois, par le seul moyen d'une ample nourriture, atteindre le même but sans enfermer les volailles; mais il faudrait plus de temps, conséquemment plus de dépense, puisqu'elles consommeraient davan-

Digitized by Google

tage, et elles n'acquierraient pas encore toute la graisse désirable. L'art d'engraisser la volaille dans des cages fermées, et avec des pâtes particulières, était connu des Gaulois, qui l'avaient probablement appris des Romains. Mais les moyens d'engraissement employés de nos jours diffèrent beaucoup de ceux pratiqués alors.

On suit à cet égard plusieurs méthodes. Les uns enferment les individus qu'ils veulent engraisser dans un endroit obscur, et leur donnent en abondance du grain cuit. L'orge, le sarrasin et le maïs sont de préférence employés à cet usage.

Pour engraisser les poulardes au Mans, on choisit une douzaine de poulettes de cinq à six mois, bien en chair, et, autant qu'on le peut, ayant les pates noires; on les enferme sous un panier rond à poulets, connu sous le nom de mue, et on le couvre d'une toile pour que les poulettes ne voient pas le jour. On leur fait une litière de fougère, qu'on renouvelle de temps en temps, afin de les entretenir le plus proprement possible.

Deux fois par jour on leur fait avaler, jusqu'à ce que leur jabot en soit bien rempli, des pâtons de la forme d'une petite olive,

Digitized by Google

chauffés un instant dans du lait. Ces pâtons sont formés d'un mélange des farines de sarrasin, d'orge et d'avoine. La farine de sarrasin domine dans ce mélange et en forme au moins la moitié; quelques-uns y joignent un douzième d'ivraie, et les autres un quart de citrouille bouillie. On mêle et on pétrit bien ces farines avec de l'eau plus que tiède, versée à diverses reprises. On ne prépare de cette pâte que ce qu'il en faut pour la consommation de deux jours, de peur qu'elle ne s'aigrisse; on forme les pâtons quand la pâte est encore chaude.

Lorsqu'une poulette a fini son repas, on lui fait avaler une petite cuillerée de lait tiède. Enfin, après trois semaines ou environ de ce régime, on a des poulardes parfaites. On peut engraisser de la même manière des poulets, des chapons et toute espèce de volailles d'une basse-cour.

Les marchands de volailles ont une autre méthode; ils mettent les volailles dans une épinette. C'est une espèce de cage montée sur des pieds, et formant un rang de petites loges qui n'ont précisément de grandeur que ce qu'il en faut pour recevoir la pièce de volaille qu'on veut y renfermer, sans qu'elle puisse

Digitized by Google

s'y retourner. Le devant, le dessus et les côtés de l'épinette sont en planches; chaque loge est séparée de celles qui l'avoisinent par un treillage d'osier à claire-voie. Le devant de chaque loge en est la porte, formée d'une planche qui se meut sur deux pitons placés en bas, de façon qu'elle s'ouvre de haut en bas. Chaque porte a dans le milieu une fente oblongue qui permet à l'oiseau le passage de son cou et de sa tête, la loge n'ayant de place que pour le reste du corps. La planche qui forme le plancher de la loge ne vient qu'aux deux tiers de sa longueur, de manière qu'il reste derrière une ouverture pour le passage de la fiente. Cette épinette est placée dans un endroit obscur. Là on empâte les volailles, deux ou trois fois par jour, avec une pâtée faite de l'une des farines d'orge, d'avoine, de petit millet, de maïs, détrempée dans du lait. On leur donne d'abord la pâtée un peu liquide, parce qu'on les prive de boire, ensuite on en augmente successivement la consistance et la quantité. On a soin toutefois qu'il y ait assez de distance entre les repas pour que le précédent ait le temps d'être digéré avant de leur en donner un nouveau. Il convient de s'en assurer en maniant le jabot pour savoir

Digitized by Google

s'il est vide. Lorsque l'on a à la fois un grand nombre de volailles à engraisser, on peut, pour les empâter, faire usage d'une espèce d'entonnoir, représenté fig. 2, pl. Ire, page 33. Sur un support en bois A, élevé à la hauteur du bras de la personne qui est chargée de cette opération, est ajusté un entonnoir B, dont la partie inférieure *b* est terminée par un tuyau courbe *c*. Dans cet entonnoir est soutenu un fouloir à soupape, représenté à part fig. 3. Ce fouloir est creux pour laisser le passage libre à la pâtée qu'on met dans l'entonnoir, et dont le poids fait baisser la soupape. Il est ajusté sur une verge de fer *d*, rivée elle-même sur une lame de fer *e*, contournée de manière à faire ressort, et fixée par des vis sur le support A. Ce fouloir est maintenu dans une position verticale au moyen d'une main de fer *f*. Au ressort *e* est pratiqué un trou *o*, par lequel passe une forte ficelle qui traverse le support A, et est fixée de l'autre bout à l'extrémité de la pédale P. Dans cet état on verse la pâtée dans l'entonnoir; elle passe à côté et au travers du fouloir. Alors, en pressant du pied la pédale, la corde fait baisser le ressort *e*; celui-ci enfonce le fouloir, dont la soupape se ferme et fait sortir la pâtée par le tuyau *c*,

Digitized by Google

que l'on tient dans le bec de l'oiseau au-dessus de sa langue. On a soin de le retirer quand il a pris assez de nourriture, et si l'on s'apercevait qu'il en eût trop reçu, il faudrait le faire dégorger pour l'empêcher d'étouffer.

Chaque fois que l'on se sert de cet entonnoir, avec lequel on peut gaver en peu de temps un grand nombre de volailles, il faut avoir soin de le laver à l'eau bouillante et s'assurer qu'il n'y reste point de pâtée.

Quinze jours suffisent pour faire acquérir à la volaille nourrie de cette manière, toute la graisse dont elle est susceptible.

Dans les pays où le maïs, l'orge et les autres grains employés pour l'engrais des volailles sont chers et rares, on peut les remplacer par la pomme de terre qui, abondante à l'époque de l'engraissement, peut y être employée très-utilement. On la fait cuire dans l'eau, on l'écrase, on la pétrit, et on en forme des boulettes ou une pâtée, comme on le fait avec les autres farines. Elle peut servir à l'engraissement de tous les oiseaux de basse-cour.

Quand on veut engraisser de la volaille sans se donner la peine de l'empâter, on fait crever du sarrazin dans l'eau en l'y faisant bouillir; après l'avoir égoutté, on le met

Digitized by Google

tremper dans du lait, et on en donne trois fois par jour à la volaille renfermée dans l'épinette, en en garnissant un petit auget, qu'on place sur une planche, formant rebord, et que l'on assujettit devant le rang de loges. Elle la mange avec avidité, et aussitôt qu'elle cesse de manger on a soin de retirer ce qui reste, pour qu'elle ne puisse pas s'occuper à becqueter dans l'intervalle de ses repas. La volaille ainsi engraissée acquiert moins de graisse que celle que l'on empâte; mais elle est de même fine et délicate, et beaucoup de personnes la préfèrent.

On a soin, dans tous les cas, de préparer chaque jour seulement la pâtée qui peut être consommée dans la journée, afin qu'il n'en reste pas pour le lendemain, de peur qu'elle ne soit aigrie.

On doit se garder de mettre en pratique les anciennes méthodes pour l'engraissement de la volaille, telles que celles de leur crever les yeux, plutôt que de les tenir dans un endroit obscur, et de les déplumer sur la tête, sous les ailes et le ventre, sous le prétexte de les garantir de la vermine, qui les attaque pendant l'engraissement.

Toutefois cependant, une observation an-

Digitized by Google

cienne mérite d'être prise en considération; nous voulons parler des essais qu'on a faits pour communiquer, à la chair des volailles qu'on engraisse, un goût qui en relève la saveur, en mêlant aux substances employées à les nourrir pendant l'engraissement, d'autres substances faciles à se procurer, et capables de leur transmettre un goût agréable. On sait par expérience combien la chair du lapin, nourri d'herbes délicates et savoureuses, diffère de celle de cet animal qui mange beaucoup de choux, et que les oiseaux à bec fin sont bien plus délicats à l'automne, parce qu'ils se nourrissent de raisins et de figues. Au reste, les essais à faire en ce genre sont faciles, et promettent des succès.

§ XII. *Des Œufs.*

Tout le monde connaît combien ce produit de la volaille est précieux, et quelle ressource il offre comme aliment et comme médicament pour les malades; aussi les œufs sont-ils le principal revenu d'une basse-cour.

La nature les a destinés à la reproduction de l'espèce; mais l'homme ayant, en enlevant aux femelles les œufs qu'elles avaient pondus,

Digitized by Google

trouvé le moyen de les engager à continuer à pondre pour former leur couvée, que cette ruse empêche d'être jamais complète, un grand nombre excède les besoins du renouvellement des individus, et devient d'un grand secours pour la consommation, qui est considérable.

Les œufs des diverses espèces des oiseaux de basse-cour diffèrent entre eux, à l'extérieur, par le volume et la couleur de la coque; à l'intérieur, ils se ressemblent et offrent tous deux parties distinctes : le jaune, et le blanc qui l'enveloppe de toutes parts. Non-seulement le volume des œufs diffère suivant les espèces d'oiseaux dont ils proviennent, mais encore dans la même espèce, suivant les individus et les époques de leur ponte. La première ponte ne fournit jamais des œufs si gros que la ponte qui lui succède, et ils diminuent également de grosseur quand la femelle qui les produit approche du terme de sa fécondité. Jamais les œufs ne sont entièrement ronds : il y a toujours un bout plus gros et plus obtus que l'autre; quant à la couleur, elle ne varie que par rapport aux espèces.

Tous les œufs de basse-cour sont bons à manger, malgré qu'un palais exercé puisse

Digitized by Google

trouver entre eux des nuances de goût et de délicatesse. Cependant ce sont ceux de poules que l'on préfère; mais autant sans doute par rapport à la fécondité de ces gallinacés, qu'en raison de leurs qualités.

Les œufs sont employés très souvent comme médicamens; ils sont surtout précieux pour les convalescens, et jamais un œuf frais, mangé à la coque, n'a causé d'indigestion. Le blanc jouit de la propriété de clarifier les sirops, les vins et les liqueurs; on en fait aussi un vernis pour les tableaux. Le jaune enlève les taches de graisse sur les étoffes de laine; enfin les coques lavées, desséchées et porphyrisées, ont les mêmes vertus que les yeux d'écrevisses.

Les œufs de poules sont universellement connus, et les plus employés comme alimens. Leur volume varie considérablement par rapport aux espèces; mais tous sont très bons à manger, et forment, lorsqu'ils sont frais et cuits à la coque, une espèce de lait, ce qui n'a pas lieu lorsqu'ils sont anciens.

Ils sont d'un usage journalier, tant à la ville qu'à la campagne; autant sans doute parce qu'ils sont les meilleurs, que parce que les poules sont les plus nombreuses et les plus

Digitized by Google

fécondes des femelles de nos oiseaux de basse-cour. Aussi forment-ils presque seuls une branche de commerce importante; car tous les autres sont employés à la reproduction des espèces, ou se trouvant en petite quantité, sont consommés sur les lieux. Tout ce qui va suivre, quoique applicable aux œufs en général, sera cependant plus spécialement consacré à ceux de poules.

On reconnaît qu'un œuf est frais, si en le plaçant entre l'œil et la lumière, le fluide qu'il contient est clair et transparent; si au contraire il est trouble, c'est une preuve qu'il est vieux et déjà altéré. Si on approche un œuf du feu et qu'il se couvre d'une légère humidité, c'est encore une preuve qu'il est frais.

L'évaporation qui a lieu dans les œufs est considérable, et dépend de la porosité de la coque; il se forme par conséquent à l'intérieur un vide que l'on nomme *couronne*, et qui est d'autant plus grand qu'ils sont plus anciens. C'est encore par ce vide que les marchands d'œufs estiment, à très-peu de chose près, à cause de la grande habitude qu'ils en ont, le nombre de jours qui se sont écoulés depuis que l'œuf est pondu. Ce vide est toujours placé au

Digitized by Google

au gros bout. Toutefois, l'évaporation est plus ou moins considérable, pour le même temps, suivant la température du lieu où l'œuf a été placé; ce qui rend cette manière de calculer l'ancienneté d'un œuf un peu conjecturale. Une expérience faite à Stockholm constate qu'un œuf a perdu par l'évaporation, en huit mois de temps, les trois quarts de son poids.

Les œufs ont un goût différent, suivant la nourriture des poules; on prétend même que lorsqu'elles avalent beaucoup de hannetons, leurs œufs ont un jaune terne, et une saveur désagréable. Cependant, ce fait n'a pas lieu généralement; car on a des exemples de poules qui en ont mangé en quantité, sans que leurs œufs en éprouvassent d'altération.

La conservation des œufs est une chose fort importante; et nous allons indiquer les divers procédés employés pour y parvenir. On doit avoir en vue de les garantir de l'humidité, de la chaleur, de l'air et de la gelée. L'humidité, en pénétrant la coque, fait corrompre la partie du blanc qu'elle atteint; il s'y forme une tache qui se communique bientôt de proche en proche, et l'œuf est perdu. La chaleur accélère une fermentation intérieure, et cause, ainsi que l'air, une évaporation considérable. Enfin, la

Digitized by Google

gelée fêle la coque et désorganise l'intérieur, qui se corrompt bientôt; même quand l'œuf se gèle sans fêlure, il faut l'employer aussitôt le dégel, autrement il est bientôt gâté. Pour atteindre ce but, les uns mettent les œufs dans un mélange de son et de sel, les autres dans des tas de blé et de seigle; ceux-ci dans de la sciure de bois; ceux-là dans des cendres; sur des lits de paille de seigle bien sèche, en les plaçant la pointe en bas; enfin dans des paniers que l'on suspend dans des endroits ni trop froids ni trop chauds, en ayant soin de séparer les œufs par des lits de paille bien sèche, et de couvrir le panier. Ce moyen paraît être préférable à ceux que nous venons d'indiquer; mais il n'est pas du tout nécessaire que le plus petit bout de l'œuf soit en bas. En Picardie, ce sont principalement les ouvrières en dentelles qui se chargent de conserver les œufs pour les vendre dans la saison où ils sont rares. Pour cela, elles achètent chez les fermiers des œufs frais pendant les mois d'octobre et de novembre, elles les rangent sur des tablettes placées le long des murs de leur chambre, où ils sont à l'abri du froid. Elles les retournent souvent pour empêcher l'humidité, que pourraient contenir les ta-

Digitized by Google

blettes, d'altérer les œufs; et, tous les huit jours, elles les mirent et vendent ceux chez lesquels l'évaporation est plus considérable.

Mais tous ces moyens sont incertains, et ne conservent les œufs qu'imparfaitement. Voici un procédé fort simple et très-efficace : il consiste à ranger les œufs dans un panier d'osier à claire-voie et à anse, tel enfin qu'un panier à salade; on le plonge dans un chaudron rempli d'eau bouillante, et on l'y laisse une minute. Après que les œufs ont été retirés et séchés, on les conserve dans un lieu sec, tempéré et obscur. Dans cette opération, les pores de la coquille ne permettent plus d'évaporation, étant bouchés par la couche de blanc d'œuf que la chaleur a coagulé à l'intérieur. Ces œufs peuvent ainsi se conserver plusieurs mois. Si l'on veut les manger à la coque, on les fait réchauffer pendant une minute dans de l'eau bouillante, et on retrouve, en les ouvrant, le fluide laiteux qui caractérise l'œuf frais; ils sont au reste propres à tous les autres usages alimentaires.

On obtient le même résultat en plongeant les œufs dans un lait de chaux; mais alors les pores de la coquille sont fermés extérieurement par l'enduit qu'y a laissé la chaux. Si

Digitized by Google

on les enduit d'un corps gras qui recouvre bien partout la coquille, on produit le même effet.

Cependant, quelle que soit l'efficacité des trois moyens ci-dessus, il faut encore faire quelques observations importantes. Il paraît certain que l'œuf, ainsi conservé, peut se garder long-temps en repos; mais le transport lui est très-nuisible, et particulièrement à l'œuf fécondé. Si l'on pouvait se procurer des œufs sans germe, on aurait bien plus de facilité à les conserver parfaits. On ne doit donc les transporter qu'au moment de la vente, parce que le cahot des voitures désorganise les parties intérieures de l'œuf, rompt les petits vaisseaux auxquels le germe est attaché, et celui-ci meurt et corrompt tout ce qui l'environne. Ce qui prouve encore l'avantage qu'il y aurait à ne conserver que des œufs non fécondés, c'est que le germe peut mourir toutes les fois que l'on garde l'œuf au-delà du temps où il peut être couvé, et qu'il arrive même souvent qu'il meurt par l'effet du tonnerre. L'expérience démontre qu'un œuf non fécondé peut se conserver bon plusieurs mois sans aucune préparation, et alors seulement il éprouve une perte en poids pro-

Digitized by Google

duite par l'évaporation ; mais si on le soumet à l'un des trois procédés ci-dessus, il se conserve très-long-temps et plein, l'évaporation ne pouvant plus avoir lieu. Cette observation nous conduit à rappeler ce que nous avons dit au commencement de l'article *poules*, sur l'inutilité du coq dans une basse-cour où l'on ne voudrait spéculer que sur les œufs. Dans tous les cas, on pourrait toujours supprimer le coq pour la seconde ponte, qui est celle dont on conserve les œufs, et l'on aurait alors l'avantage, en les garantissant le plus possible de l'évaporation, d'avoir à sa disposition d'excellens œufs pendant tout l'hiver, saison où ils sont rares et chers, et où cependant on en a un grand besoin. Ce qui prouve encore la vérité de cette assertion, c'est qu'on a remarqué que les œufs de la deuxième ponte se conservaient plus long-temps que ceux de la première; et l'on peut croire que cette différence provient de l'affaiblissement de la vigueur du coq à cette époque.

Dans tous les cas, si l'on ne conserve des œufs que pour sa consommation, l'immersion dans l'eau bouillante est le moyen préférable; parce que, si l'œuf est fécondé, il tue le germe, comme on le dit vulgairement, et empêche

Digitized by Google

qu'il ne corrompe l'œuf; mais pour la vente, il serait préférable d'avoir des œufs clairs.

Il est toujours prudent de suspendre les œufs qu'on veut transporter, afin de neutraliser autant que possible l'effet du cahot, et de ne pas garder long-temps ceux qui ont subi le transport.

Quant à la plume, elle est peu estimée, et s'emploie toutefois aux mêmes usages que celle des pigeons. (*Voyez*, pour les soins à en prendre, l'article *Oie*).

Digitized by Google

CHAPITRE III.

DES DINDONS.

§ Ier. *Du Choix des espèces.*

MALGRÉ la difficulté que l'on éprouve à élever les dindons pendant leur jeunesse, ils deviennent durs et robustes ensuite, s'accoutument à tout, et sont d'un grand produit dans une habitation rurale. Ils sont, après les poules, l'espèce la plus utile dans une basse-cour.

On connaît dans les dindons trois variétés de plumage : le noir, le blanc et le gris cendré. On a prétendu que les derniers étaient plus robustes et d'une éducation plus facile; ensuite les blancs, dont on voit de nombreux troupeaux dans quelques départemens, et enfin les noirs. Cependant l'expérience n'indique pas entre ces variétés des différences qui méritent d'être comptées pour quelque chose. Nous pensons même que généralement

Digitized by Google

on doit préférer les noirs, parce qu'ils ont la peau plus blanche, la chair plus fine et plus savoureuse; les coqs sont plus volumineux, et les poules plus fécondes.

Ainsi donc, nous conseillerons, pour peupler une basse-cour, de préférer des individus noirs. On choisira tant les coqs que les poules bien éveillés, avec les pates courtes et le corsage grand, ce qui indique une constitution forte et propre à la reproduction. On ne doit pas les prendre trop jeunes. On proportionne le nombre des coqs à celui des poules : il faut un mâle pour six, huit ou dix femelles, suivant sa force et son âge. Il ne faut pas, en général, garder plus de trois ans un mâle pour la reproduction, parce que, passé ce temps, il devient très-méchant, et que d'ailleurs sa chair est si dure, qu'il n'est plus de vente.

§ II. *Du Logement des Dindons.*

Les dindons aiment à jucher en plein air, mais on ne doit pas le leur permettre avant qu'ils aient poussé le ronge, c'est-à dire, lorsqu'ils ont environ trois mois. Alors, on dispose sous un hangar des juchoirs élevés de six pieds, et de six pouces d'équarrissage, pour qu'ils puissent les supporter.

Digitized by Google

Avant ce temps, on les tient dans un poulailler particulier, construit de manière à être vaste et aéré, et auquel on pratique deux fenêtres que l'on ferme seulement par un grillage de fil de fer, pour permettre à l'air de circuler, tout en les défendant contre les animaux nuisibles. La porte par laquelle on entre suffit aussi pour les faire entrer et sortir; il faut avoir soin de mettre une échelle qui leur permette d'atteindre les juchoirs.

Ce poulailler, construit de la même manière que celui des poules, doit être tenu dans un grand état de propreté, et purifié souvent à l'aide du feu.

Comme ils profitent davantage lorsqu'ils couchent en plein air que sous un toit ou dans un poulailler, on peut les satisfaire, lorsque l'on n'est pas assez près des bois pour craindre les animaux destructeurs. On plante dans un endroit, autant qu'il est possible à l'abri du nord, des perches fort hautes que l'on perce de part en part de trous espacés de douze à quinze pouces, et alternativement du midi au nord et de l'est à l'ouest. On passe dans ces trous des bâtons longs de quatre pieds, qui forment de chaque côté des échelons égaux et croisés. C'est là, et aussi haut

Digitized by Google

qu'ils peuvent monter, que les dindons vont passer la nuit et qu'ils supportent sans danger le froid le plus rigoureux. Comme ils cherchent tous à se placer sur le dernier échelon, on fait assez souvent mettre en haut de la perche deux traverses en croix plus longues que les échelons, et à l'extrémité desquelles on assujettit un cercle en bois, de façon que tous les dindons arrivés à l'âge de la force, puissent trouver place sur la circonférence et les bâtons placés en croix. Nous observerons cependant qu'il est nécessaire de disposer, outre ces perches, un hangar garni de juchoirs, afin qu'ils puissent s'y retirer pendant la saison des pluies qui pourraient les incommoder, s'ils y restaient trop long-temps exposés.

§ III. *De la Ponte.*

La dinde fait assez ordinairement deux pontes par an : la première en février, et la seconde en août, cependant plus tôt ou plus tard, suivant les localités, la température et les soins dont elle est l'objet. Elle pond le matin de deux jours l'un, quelquefois chaque jour depuis quinze jusqu'à vingt œufs. Les jeunes poules, c'est-à dire avant deux ou trois

Digitized by Google

ans, en pondent moins et ils sont plus petits.

Elles annoncent le besoin de pondre par leur vivacité, la fierté de leur démarche, le soin qu'elles prennent de se soustraire aux regards, et par un cri particulier. Il faut donc alors les tenir dans le poulailler, où on a dû leur préparer des pondoirs, dans lesquels on met un œuf artificiel. Il est des dindes qui déposent leurs œufs dans l'endroit où elles ont pondu le premier, quoiqu'on ait soin de les ôter chaque fois; il en est d'autres qui ne pondent dans le même endroit qu'en y laissant un de leurs œufs, et on prétend qu'un œuf de plâtre ou même de poule ne remplirait pas le même but.

Il est, au reste, assez facile de s'assurer si elles ont l'œuf : il faut, pour cela, avant de les laisser sortir du poulailler, les tâter les unes après les autres, et ne mettre en liberté que celles qui ne doivent pas pondre dans la matinée. On retient les autres, et on les laisse aller lorsqu'elles ont pondu. Mais ce moyen n'est pas praticable lorsqu'elles couchent dehors, et dans ce cas beaucoup pondent à l'écart.

Il faut ramasser les œufs comme on le fait pour les poules; mais il n'est pas nécessaire de les marquer pour les rendre à la pondeuse

Digitized by Google

quand elle est disposée à couver. Ceux qui ont prétendu que ce soin était essentiel, n'ont pas remarqué que cette femelle couvait aussi bien des œufs de poules, d'oies, de canards, que les siens propres.

Les œufs de dinde sont plus gros et plus alongés que ceux de la poule; ils sont parsemés de petites taches rougeâtres et jaunes, et leur coquille n'est pas lisse. On les emploie aux mêmes usages, quoique moins délicats, et on les conserve de la même manière. On peut les garder un mois et plus sans qu'ils cessent d'être bons à couver; mais il s'en trouve beaucoup de clairs.

La seconde ponte ne réussit bien que pour les poules d'Inde auxquelles on a ôté leurs poussins aussitôt qu'ils sont nés, pour les donner à une autre couveuse, qui conduit les deux familles; encore produit-elle rarement douze œufs. Au reste, le succès des secondes couvées n'est bien certain que dans les départemens méridionaux.

Il faut veiller à ce que le coq ne soit pas auprès des femelles lorsqu'elles pondent, autrement il les maltraite quand il les voit sur le nid.

Digitized by Google

§ IV. *De l'Incubation.*

La dinde glousse comme la poule lorsqu'elle éprouve le besoin de couver; sa poitrine et son ventre se déplument; c'est alors qu'elle redouble de ruses pour dérober ses œufs et son nid. Il est utile pour une fermière d'attendre que trois ou quatre dindes manifestent à la fois le desir de couver, afin de leur donner des œufs le même jour. Comme ils éclosent tous à peu près à la fois, on n'emploie pour conduire les petits que les mères nécessaires, suivant le succès des couvées; on donne à conduire aux autres les couvées que des poules ou d'autres oiseaux de basse-cour auraient abandonnées; ou si elles sont en état de couver encore, on leur donne de nouveaux œufs, ou de ceux de poules, ce qui les fatigue moins, puisqu'ils éclosent en vingt et un jours; enfin, on laisse du repos à celles qui en ont besoin.

Pour mettre une dinde couver, il ne faut pas d'autre préparatif qu'un peu de paille sur la terre, dans un lieu tranquille, où rien ne puisse l'inquiéter, parce qu'elle est très timide. On la met quelquefois dans un tonneau, mais

Digitized by Google

cette méthode, quoique bonne, n'est pas praticable en grand, parce qu'elle deviendrait trop coûteuse. La meilleure manière de disposer les nids nous paraît être la suivante : On place à terre quelques brins de fagots pour élever le nid et le garantir de l'humidité du sol; on couvre ce bois de paille brisée; on fait ensuite, avec de la paille entrelacée, un bourrelet circulaire de quinze à seize pouces de diamètre, et on remplit le fond d'une paille douce et froissée, sur laquelle on place les œufs. Ceux-ci, qui sont retenus par le bourrelet de paille, ne peuvent tomber quand la poule descend de son nid ou y remonte. La dinde n'exige point de soins quand on l'a placée de manière à ce qu'elle ne soit pas trop près d'une autre couveuse, à qui elle volerait ses œufs, ou qui lui volerait les siens. Elle est attentive à retourner ses œufs, pourvu qu'on ne lui en donne pas outre mesure : le nombre le plus convenable à cet égard est de douze ou treize de son espèce, et quinze ou seize de ceux de poule. On proportionne ceux des autres espèces d'après ces données et suivant leur grosseur; mais si on outrepasse cette quantité, malgré qu'elle puisse en couvrir davantage, il faut alors s'assujettir à les re-

Digitized by Google

tourner et à les ramener de la circonférence au centre, autrement ils ne sont pas suffisamment échauffés; cependant il nous paraît toujours préférable de laisser faire la couveuse. Comme nous avons dit qu'il y avait beaucoup d'œufs clairs, il faut s'assurer que les œufs qu'on donne à couver sont fécondés : on s'y prend de la même manière que pour les poules. Mais le plus sûr est de mirer les œufs le cinquième ou sixième jour de l'incubation, et de retirer tous ceux chez lesquels on n'aperçoit aucun développement du germe. Ces œufs sont encore bons à manger. C'est alors que si l'on a mis plusieurs dindes à couver le même jour, on peut, au moyen des œufs d'une d'elles, compléter les couvées des autres, et donner de nouveaux œufs ou des œufs de poules à cette dernière. Nous dirons plus loin comment il faut s'y prendre pour faire ces substitutions. On conçoit qu'il faut être prompt à mirer les œufs, pour ne pas leur donner le temps de se refroidir : on profite ordinairement du moment où l'on fait prendre son repas à la couveuse.

La dinde trouve à couver un attrait si puissant, qu'elle oublie de satisfaire sa faim et sa soif. Il faut donc la lever chaque jour, comme

Digitized by Google

nous l'avons dit pour les poules, et lui faire prendre son repas sous une mue, où on lui donne chaque fois de l'orge et de l'eau fraîche.

Il est des dindes qui manifestent l'envie de couver avant d'avoir achevé leur ponte. Si on consent à leur donner des œufs, il faut alors les marquer, pour reconnaître et retirer ceux qu'elle pondrait ensuite, parce que, n'éclosant pas en même temps que les autres, elle pourrait les abandonner, quittant assez volontiers le nid dès qu'elle sent des nouveaux nés sous elle. Il est nécessaire quelquefois de se décider à les mettre couver, lorsqu'on voit qu'elles gardent le nid malgré qu'on leur ôte leurs œufs, et oublient de se nourrir, parce que cette ardeur et ce faux travail les épuiseraient bientôt. Au reste, on peut leur ôter ce desir en employant les moyens que nous avons indiqués dans le même cas pour les poules.

Les dindes, bonnes couveuses par excellence, ont rarement besoin qu'on les stimule pour les engager à remplir les fonctions de mère. Cependant, il en est chez lesquelles il faut en faire naître l'envie; il suffit, le plus souvent, de les placer sur des œufs dans un lieu convenable. Si l'on n'y parvenait pas ainsi, on réussirait sûrement en employant

Digitized by Google

les moyens que nous avons indiqués pour les poules et les chapons.

On peut sans inconvénient réunir plusieurs dindes couveuses dans une même pièce, sans les séparer par des cloisons, pourvu qu'elles soient assez éloignées pour ne pouvoir s'apercevoir, parce qu'elles cherchent alors à se voler réciproquement leurs œufs, ce qui porte le trouble dans les couvées. Il faut que cette pièce soit sèche, chaude et sombre. Il est essentiel de l'entretenir avec propreté, et se défaire des dindes qui fientent dans leur nid, ainsi que de celles qui mangent leurs œufs, faute de moyens de les en empêcher. Il faut aussi nettoyer après chaque repas le lieu où la couveuse l'a pris, parce qu'elle se vide ordinairement pendant ce temps.

Nous avons dit que l'on mettait autant que possible plusieurs dindes à couver le même jour, afin qu'après l'éclosion on puisse réunir deux ou trois familles, suivant le plus ou moins de succès de l'incubation, sous la conduite d'une seule mère, et remettre les autres à couver, ou les laisser reposer pour les rendre plus aptes à faire une seconde ponte. Pour faire adopter à une mère les petits d'une autre, il faut les glisser sous elle, autant que possible

Digitized by Google

sans qu'elle s'en aperçoive; pour cela, on choisit le soir, afin que les nouveaux venus lui paraissent de la famille le lendemain matin. Il ne faut que ce soin pour leur faire adopter de nouveaux œufs.

Les dindes étant extrêmement timides, ne doivent être approchées pendant l'incubation et ne recevoir de soins que de la même fille de basse-cour. Elles sont extrêmement utiles dans les fermes où on élève beaucoup de volailles, pour couver les œufs des poules, des oies et des canards; et le moyen d'avoir des poulets de bonne heure, est d'en confier la couvaison à une dinde, qui est plus tôt disposée à couver que les poules.

Comme pendant l'incubation le coq d'Inde n'a aucune fonction à remplir, et qu'il importe de le séparer des couveuses, on a cherché à l'utiliser en le faisant couver, et on y est parvenu par des moyens analogues à ceux que nous avons indiqués pour le chapon. Mais il faut lui retirer les petits aussitôt qu'ils sont éclos, parce qu'il les tue ou les abandonne. Lorsque dans les derniers jours de l'incubation il survient un orage accompagné de tonnerre, il arrive souvent que les poussins périssent dans la coque. On conseille, pour évi-

Digitized by Google

ter cet accident, de mettre les œufs couvés dans un panier rempli de plumes, couvert d'une toile, et placé assez près du feu pour jouir d'une chaleur à peu près égale à celle de l'incubation.

§ V. *Des soins qu'exigent les Poussins d'Inde.*

L'éclosion des œufs a lieu après trente-un ou trente-deux jours d'incubation. La fille de basse-cour surveille les couveuses à cette époque ; elle enlève de dessous elles les premiers-nés, parce qu'ils ne naissent pas tous à la fois, et les place dans un panier d'osier rempli de plumes ou de laine, et tenu dans un endroit chaud, surtout s'il fait froid. On est dans l'usage de leur faire avaler quelques gouttes de vin chaud, et de leur en souffler sur tout le corps. Il est aussi des personnes qui leur font avaler un grain de poivre. Lorsque tous les petits d'une couveuse sont éclos, on les lui rend si elle est destinée à les conduire.

Lorsque quelque œuf tarde à éclore, il faut l'examiner avec soin, et tâcher de découvrir un point, une fente, un petit trou à travers lequel se montre l bec du poussin. Il faut

Digitized by Google

alors écailler légèrement la coque en dehors, soit avec l'ongle, soit avec une épingle, et tâcher de tirer le poussin de sa coquille, surtout sans y toucher, parce qu'il périrait à l'instant. Aussitôt qu'il est dehors, on souffle dessus pour le débarrasser des mucosités qui l'enveloppent. Mais ce n'est qu'avec une grande circonspection qu'il faut aider la sortie des poussins.

Quelquefois, avant la naissance du poussin, on met l'œuf couvé dans l'eau tiède pour attendrir la coque, et reconnaître si le poussin est mort ou vivant; mais il faut bien examiner avant s'il n'y a pas de trou ou de fente à la coquille par lesquels l'eau puisse s'introduire et noyer le poussin. Au reste, nous conseillons d'éviter cette pratique. Si le trente-troisième jour de l'incubation il reste des œufs où l'on n'aperçoive ni trou ni fente, ni rien enfin qui indique la présence d'un poussin, il faut les jeter au loin.

Si les petits naissent par un temps froid, il est essentiel de les tenir dans une pièce un peu échauffée pour qu'ils ne se trouvent pas dans une température trop éloignée de celle qu'ils viennent de quitter. En conséquence, si l'on n'a pas de pièce convenable, il est nécessaire

Digitized by Google

de l'échauffer par un poële, et surtout de la choisir bien sèche; car en toute saison l'humidité est le plus grand ennemi des dindonneaux. On tient la mère sous une mue d'osier dont les barreaux sont assez espacés pour permettre aux poussins d'en sortir et de revenir à leur mère quand ils le veulent. Le sol devra être couvert d'une couche de sable fin et sec.

Aucun des oiseaux de basse-cour n'exige autant de soins pour être préservé du froid, de l'humidité et de la faim. On ne doit donc laisser sortir les dindonneaux que lorsque le soleil a déjà échauffé l'atmosphère; c'est-à-dire, à 9, 10 ou 11 heures, suivant que la saison est plus ou moins avancée, et les faire rentrer à 2, 3 ou 4 heures de l'après-midi. Quand la saison est pluvieuse et froide, il vaut mieux les tenir renfermés, malgré que l'on doive convenir que le succès est alors moins certain.

On leur donne dès les premiers jours du lait écaillé, de la mie de pain et du lait, de la mie de pain trempé dans du vin ou du cidre; ensuite du fromage blanc avec des œufs durs et de l'ortie grièche ou du persil hachés, dont on forme une pâtée plus sèche qu'humide. On la leur présente d'abord dans le creux de la main, et ensuite on la distribue

Digitized by Google

sur plusieurs pierres plates pour éviter, autant que possible, que ces jeunes oiseaux ne s'empâtent les pieds, ce qui cause une humidité nuisible a leur santé, et on forme par ce moyen des groupes peu nombreux qui se tourmentent moins en mangeant. Il se présente ici une question à résoudre : doit-on empâter les poussins d'Inde le premier jour? Cette méthode a trouvé des partisans. Cependant si l'on veut considérer que les dindes qui pondent et couvent à l'écart, amènent leur couvée à bien, et reviennent avec elle à la basse-cour aussitôt que les petits sont en état de les suivre; si on remarque en même temps que ces oiseaux ne sont pas doués de la faculté de dégorger la nourriture à leurs petits, on se convaincra que c'est un moyen repoussé par la nature, et que par conséquent il doit être rejeté. D'ailleurs, avec quelque adresse qu'on s'y prenne, il en résulte toujours des accidens, tels que la rupture du bec qui est alors d'une délicatesse extrême, et parmi ceux qui échappent à ce premier danger, il en est encore qui meurent ensuite pour avoir été trop maniés, ce qui leur est extrêmement nuisible. Au reste, le premier besoin qu'éprouvent les poussins est la chaleur; aussi se glissent-ils

Digitized by Google

sous leur mère où ils se tiennent tapis, et il est rare que dès le second jour, ou le troisième au plus tard, sans autre secours que l'instinct de leur conservation, ils ne cherchent pas à se nourrir. On peut donc, sans le moindre inconvénient, ne s'occuper de leur nourriture qu'après les premières vingt-quatre heures. Comme la mère est très-vorace, et qu'elle aurait bientôt avalé ce qu'on donne à ses petits, il faut la tenir sous la mue pendant qu'ils prennent leurs repas.

Il est toutefois un moyen avantageux pour exciter les jeunes poussins d'Inde à chercher plus tôt leur nourriture, c'est de glisser sous la couveuse le dixième jour de l'incubation trois ou quatre œufs de poule. Les jeunes poulets becquetant aussitôt qu'ils sont nés, servent d'exemple à leurs frères adoptifs.

La nourriture que nous avons indiquée plus haut leur est continuée jusqu'à ce qu'ils soient un peu forts et puissent, pour ainsi dire, se suffire à eux-mêmes; alors on les réunit en troupeaux pour les conduire au pâturage. Ce que l'on ne doit faire toutefois que lorsqu'ils ont un mois, et aux heures de la journée qu'il n'y a point de rosée.

La pluie est regardée comme le plus mortel

Digitized by Google

ennemi des poulets d'Inde. Il est des ménagères qui, pour prévenir les maladies qui résultent de l'humidité, étendent sous la mue où l'on les place, pendant les premiers jours, des morceaux de couverture de laine. On ne peut qu'applaudir à cette méthode qui produit d'heureux effets.

Le soleil trop ardent tue aussi ces oiseaux : lorsqu'ils y ont été exposés trop long-temps, leurs pieds éprouvent des contractions violentes et se retirent, et la mort suit bientôt. Il faut donc se garder de les exposer au trop grand soleil, ou au moins les mettre à portée d'un abri où les mères ne manquent pas de les rappeler, tant elles semblent pressentir le danger qu'ils courent.

Les soins qu'exigent les poussins d'Inde doivent leur être continués jusqu'à ce qu'ils aient *poussé le rouge*, c'est-à-dire jusqu'à ce que les mamelons dont leur tête et leur cou sont couverts soient colorés en rouge plus ou moins foncé. C'est environ à deux mois que cette révolution a lieu, plus tôt ou plus tard, suivant la température. C'est une époque critique pour ces jeunes oiseaux, où il faut redoubler de précaution, surtout s'il fait froid ou humide, et favoriser cette éruption par une

Digitized by Google

une nourriture plus tonique, en leur donnant de la mie de pain trempée dans du vin, des œufs durs mêlés avec de la farine de froment, de sarrasin ou de chenevis, et un peu de sel dans leur eau et dans leur pâtée. Jusqu'à cette époque, il est nécessaire de les faire coucher à couvert.

§ VI. *Soins et nourriture des Dindons.*

Après que les poussins ont poussé le rouge, ils prennent le nom de dindonneaux, et sont à peu près sauvés. Ils peuvent jusqu'au mois d'octobre être conduits dans les guérets, les prairies et les vignes, après que les récoltes ont été enlevées; dans les bois après la chute du gland et de la faîne; enfin, partout où ils peuvent trouver du grain, des fruits sauvages et des insectes.

Un enfant de douze à quinze ans peut suffire à en conduire un cent. On doit lui recommander surtout pour les dindonneaux de ne pas leur faire faire de trop longues courses tant qu'ils n'ont pas acquis toute leur croissance.

Comme le grand soleil leur est encore funeste, on ne doit les conduire aux champs que

Digitized by Google

le matin de 8 à 10 heures afin d'éviter la rosée, et le soir de 4 à 7. Il faut aussi se hâter de les faire rentrer si l'on était menacé de pluie, et les garantir encore d'une humidité froide.

On leur distribue le matin et à une heure un supplément de nourriture, que l'on compose des substances ci-après. On se procure du pain de creton ou, ce qui est moins bon, des tourteaux ou marcs d'huile de noix, de lin ou d'amandes douces. On en fait bouillir une certaine quantité qu'on divise le mieux possible, et on ajoute des herbages, de l'ortie grièche, du persil, et généralement toutes les plantes qui jouissent de propriétés toniques, tels que le fenouil, la mille-feuilles, etc. Quand ce mélange est bien cuit, on y mêle encore de la farine d'orge ou de maïs, et on forme une pâte du tout. Ces oiseaux ont un grand appétit et ont besoin de manger beaucoup. Il ne faut cependant pas les engraisser avec cette nourriture, parce qu'elle ferait contracter un mauvais goût à leur chair.

Bintôt après le rouge, on peut mêler les dindonneaux à ceux des années précédentes; et ils prennent leurs habitudes, telles que de coucher en plein air sur les arbres ou

Digitized by Google

sur les perches qu'on a disposées pour eux.

Il est des substances qu'il faut se garder de donner aux dindons. La vesce, les pois carrés, causent aux poussins dinde des indigestions mortelles; la laitue mêlée dans leur pâtée en trop grande abondance leur cause un dévoiement qui les tue. Il faut donc s'abstenir de leur en donner. La jusquiame, la grande digitale, la ciguë devraient être aussi arrachées dans les alentours des habitations, et dans tous les lieux où on les mène paître, parce qu'elles sont un poison pour eux. Enfin les limaces, les limaçons et les sauterelles dont ils sont toutefois fort avides, leur causent un flux de ventre dont ils meurent quelquefois.

§ VII. *Des maladies des Dindons.*

Nous avons déjà dit que la pluie était le plus mortel ennemi des poussins dinde. Lorsqu'ils en ont été mouillés, il faut les essuyer les uns après les autres, leur souffler du vin chaud sur le dos et sur les ailes, et tenir quelques instans leurs pates dans le vin.

On voit quelquefois les poussins devenir languissans; leurs plumes se hérissent sur tout le corps, le bout des plumes des ailes et de la

Digitized by Google

queue devient blanchâtre de noir qu'il était ; et, dans cet état, ces jeunes oiseaux périssent bientôt s'ils ne sont secourus. Les fermières les appellent *dindons échauffés*. En examinant attentivement les plumes qui garnissent le dessous du croupion, on en trouve deux ou trois dont le tuyau est rempli de sang ; il suffit de les arracher pour rendre la santé aux dindonneaux.

Quand ils sont constipés ou dévoyés, il faut leur donner une nourriture plus échauffante que celle qu'on leur donnait.

Quand les poussins sont malades, ils prennent un air triste et traînent les ailes ; il faut les séparer de leur mère, les tenir auprès du feu et leur envelopper les pates avec un peu de chanvre pour empêcher qu'ils ne les becquètent. On leur fait avaler quelques grains de poivre, et on leur donne à manger plusieurs fois par jour d'une patée faite exprès pour eux. Enfin on ne les rend à la mère que lorsqu'ils sont rétablis.

Plus tard il leur vient quelquefois, à la tête, un engorgement qu'on guérit en en facilitant l'écoulement par les narines qu'on frotte, à cet effet, avec du beurre frais. Quelquefois leur tête, par l'affluence du sang, se couvre

Digitized by Google

de tumeurs boutonneuses; on les étuve avec du vinaigre dans lequel on a fait infuser des ognons et du poivre; et on leur fait manger du chenevis. Lorsqu'ils périssent de cette maladie on peut les manger, en ayant soin toutefois de séparer la tête aussitôt.

Lorsqu'ils poussent le rouge, il en périt beaucoup si le temps est variable, et presque point lorsque la saison est favorable. Tout ce que l'on peut faire pour rendre cette crise moins dangereuse, c'est de les fortifier par de la mie de pain trempée dans du vin, ou une pâtée dans laquelle on fait entrer du poivre, du fenouil, du persil et du chenevis écrasé. On conseille encore de leur faire une saignée à la veine axillaire qui se trouve sous chaque aile.

Lorsque leur croissance est terminée, les dindons sont encore exposés à une autre maladie qui se manifeste par des pustules, soit aux environs ou dans l'intérieur du bec et jusque dans le gosier, soit aux parties les plus dénuées de plumes, telles que les faces internes des ailes et des cuisses, soit enfin sur les mamelons. Les fermiers la regardent comme mortelle et sont dans l'usage de tuer les dindons qui en sont affectés. Il est toutefois des moyens de les sauver.

Digitized by Google

On commence par séparer des autres le dindon malade aussitôt que l'on s'aperçoit qu'il en est attaqué. Si les pustules sont extérieures, il faut les cautériser avec un fer chaud; si elles sont dans l'intérieur du bec, il faut les laver avec du vinaigre dans lequel on a mêlé un peu de vitriol, en prenant garde que le dindon n'en avale. Enfin on lui fait boire de temps en temps du vin chaud sucré.

§ VIII. *Produits des Dindons.*

Si les dindons exigent beaucoup de soins pour leur éducation, en revanche leurs produits sont d'une grande importance.

Ils consistent dans la vente de ces oiseaux, soit maigres, soit engraissés; dans leurs œufs qui s'emploient aux mêmes usages que ceux de poules; dans leurs plumes, qui toutefois ont peu de valeur, parce qu'elles sont grosses et dures : il faut en excepter, cependant, celles qui se trouvent aux parties latérales des cuisses des dindons blancs; elles sont recherchées pour en faire des ornemens, et peuvent servir aux usages de celles d'autruche; et enfin dans leur fiente qui, employée à propos, peut fournir un bon engrais.

Digitized by Google

§ IX. *De l'engraissement des Dindons.*

Lorsqu'ils ont atteint six mois, les mâles prennent le nom de dindon, et les femelles celui de dinde. C'est alors qu'on s'occupe de leur engraissement. On chaponne rarement les dindons, soit à cause de la difficulté de l'opération, attendu la grandeur du corsage de cet oiseau; soit parce que le moment de la faire arriverait en même temps que l'époque du rouge, et qu'il serait difficile que l'oiseau n'y succombât pas; soit parce qu'on a le temps de les engraisser et de les vendre avant qu'ils aient senti le besoin de se reproduire, et qu'enfin leur appétit est tel qu'ils s'engraissent parfaitement sans qu'on ait recours à ce moyen.

On engraisse les dindons par des moyens semblables à ceux déjà indiqués à l'article des poules. On peut toutefois les engraisser sans les priver de leur liberté, ni les tenir dans un lieu obscur, parce qu'étant doués d'un appétit insatiable, il suffit de leur fournir en abondance une nourriture substantielle.

La quantité d'alimens qui leur est nécessaire exige qu'on y apporte de l'économie,

Digitized by Google

et c'est ici que la pomme de terre vient principalement offrir ses précieuses ressources. On peut toutefois la mêler avec de la farine de sarrazin, de maïs, d'orge, de fèves, suivant qu'on peut se procurer l'une ou l'autre plus facilement.

Il faut de même tenir leur manger très-propre, et ne pas leur donner le lendemain de la pâtée de la veille, surtout lorsqu'il fait chaud, parce qu'elle pourrait contracter de l'aigreur. Un mois après qu'on leur a donné abondance de nourriture sans les renfermer, on leur fait avaler chaque soir au moment où ils vont se coucher, six boulettes formées de farine d'orge : on continue ce supplément de nourriture seulement pendant huit jours, et on obtient ainsi des dindons très-gras et très-délicats. Toutefois on remarque que les dindes s'engraissent plus facilement que les mâles.

Lorsqu'on veut les engraisser en les tenant dans un lieu obscur, on leur fait avaler des boulettes qu'ils digèrent facilement. On les fait avec les substances farineuses qu'on peut se procurer le plus économiquement, telles que le gland, la faîne, la châtaigne, la pomme de terre, préalablement cuits dans l'eau et mêlés avec une farine d'un des grains cités

Digitized by Google

plus haut. On forme de ce mélange une pâte d'une consistance un peu ferme; de laquelle on fait ensuite des boulettes. On commence par en faire avaler une, et on augmente d'une à chaque repas jusqu'à ce que l'on soit parvenu à quarante. On leur donne de l'eau fraîche pour boisson. Il faut que les dindons que l'on traite ainsi aient acquis un engraissement préalable en liberté par l'abondance de nourriture qu'on leur donne pendant quelque temps. En Provence on remplace ces boulettes par des noix, mais on observe que cette méthode d'engraissement donne à la chair des dindons un goût huileux.

On peut conserver les dindons en pot, comme nous le dirons pour les oies; mais comme ils ne fournissent pas autant de graisse que ces dernières, on profite pour faire cette provision du moment où on tue un cochon, et on emploie le sain-doux à couvrir les quartiers de dindons. Pour la préparation, voyez l'article des oies.

On a dû voir par ce qui précède que l'éducation des dindons n'offre de grands avantages que lorsque l'on en élève une certaine quantité, car une douzaine demande autant de soins qu'un cent. D'après cela il nous paraît plus

Digitized by Google

convenable, lorsqu'on ne veut avoir des dindons que pour sa consommation, de ne pas faire couver des dindes chez soi, mais d'acheter le nombre de dindonneaux de trois mois dont on prévoit avoir besoin, et qui n'exigent plus d'autres soins, jusqu'à ce qu'on les tue, que de leur fournir une nourriture assez ample pour les engraisser.

Digitized by Google

CHAPITRE IV.

DES OIES.

L'ÉDUCATION des oies ne peut présenter de grands avantages que sur une propriété ou dans une ferme vaste. Les embarras qu'elles causent et les soins qu'elles exigent ne permettent guère de s'en occuper dans une basse-cour ordinaire, où d'ailleurs elles ne conviennent pas, et où la nourriture deviendrait trop coûteuse.

§ Ier. *Du choix des Oies.*

Il y a deux variétés dans l'espèce de l'oie qui ne diffèrent que par la taille : il est clair que la plus grande mérite la préférence, parce qu'elle est d'un meilleur rapport. Ainsi, pour avoir une bonne race d'oies, on choisira le jars, c'est le nom du mâle, de la plus grande taille et d'un beau blanc : nous pensons que

Digitized by Google

les femelles peuvent être indifféremment blanches, brunes, cendrées ou panachées, et qu'il faut seulement préférer celles dont le pied et l'entre-deux des jambes sont très-larges. Malgré que nous n'attachions que fort peu d'importance à la couleur du plumage, il est des personnes qui pensent différemment; les unes préfèrent les oies blanches, et regardent comme dégénérées toutes celles d'une autre couleur; d'autres aiment les panachées dont la plume est plus chère, et qu'elles disent être plus sédentaires et plus attachées à la ferme : on remarque cependant que les grises sont plus fécondes et fournissent les plus beaux oisons. D'après cela on choisira, si l'on n'aime mieux en avoir des unes et des autres. Nous observerons toutefois qu'il est rare de trouver des oies femelles totalement blanches, la blancheur parfaite est un caractère du sexe masculin, et les femelles ont toujours un peu de gris dans leur plumage.

On pense qu'on pourrait améliorer la race de nos oies domestiques par des croisemens avec les mâles de l'espèce sauvage. Ce moyen est employé avec succès en Espagne.

C'est dans le département du Tarn, de la Haute-Garonne et de l'Aude que se trouve la

Digitized by Google

plus belle espèce d'oie; elle a un caractère distinctif qui consiste en une pelotte de graisse placée sous le ventre, et qui touche à terre quand l'oiseau marche; cette pelotte est plus sensible au mois d'octobre. On pourrait, dans les autres contrées de la France, améliorer les races d'oies en se procurant des jars dans l'un de ces trois départemens.

Malgré qu'on conseille généralement de ne donner que six oies au jars, cependant il paraît certain qu'il peut suffire à un plus grand nombre sans s'épuiser. On ne conserve pas partout le jars toute l'année; ce n'est guère que dans les grandes fermes que cela a lieu; dans les autres, on garde seulement quelques femelles. Ces jars coûtent beaucoup à nourrir, et exigent d'ailleurs une grande surveillance à cause de leur méchanceté qui les rend dangereux même pour les petits enfans. Dans le Bas-Languedoc, les plus petits métayers ne conservent qu'une ou deux femelles pour la ponte, et au printemps ils les conduisent dans les métairies plus considérables où, moyennant une légère rétribution, ils les font accoupler avec le jars qu'on y conserve.

Digitized by Google

§ II. *Du logement des Oies; des soins et de la surveillance qu'elles exigent.*

L'oie est de tous les oiseaux de basse-cour celui qui peut vivre le plus long-temps. Comme elle maltraite les autres volailles, il est bon de la tenir à l'écart, et cela devient même indispensable lorsqu'on en a un grand nombre. Il faut veiller à lui interdire l'entrée des vignes, des jardins, des vergers, des pièces de grains, des pépinières, etc., où elle ferait un dégât considérable. On prévient ces inconvéniens en passant une plume au travers des ouvertures que les oies ont à la partie supérieure du bec, en les muselant à peu près de la même manière que les cochons, ou en leur mettant des bâtons au cou comme on le fait aux chiens. Au surplus, malgré la surveillance qu'il convient d'exercer, lorsque l'on a à sa disposition des pâturages sur lesquels les oies se plaisent et prennent une grande partie de leur nourriture, on trouvera de précieuses ressources dans ces oiseaux, chez lesquels rien n'est perdu. En effet leur chair, leur graisse, leurs œufs, les grandes plumes des ailes et le duvet, la fiente même, tout chez eux offre des produits.

Digitized by Google

Les oies aiment à paître plutôt qu'à barboter, il n'est pas indispensable pour les élever d'être à proximité des rivières et étangs; il faut toutefois, comme pour les canards, leur faire creuser un réservoir ou bassin. Voyez à l'article *Canards* ce que nous disons à ce sujet.

On dispose pour elles des toits semblables à ceux où on loge les canards : seulement on les divise par des cloisons afin de n'en mettre jamais plus de huit ensemble, parce que les grandes maltraitent les petites. Il est essentiel de tenir leurs toits très-propres et d'en renouveler souvent la litière; c'est le meilleur moyen de les garantir de toutes sortes de vermines qui les tourmentent et les empêchent de se fortifier.

Le froid, le brouillard et la pluie sont pernicieux pour les oies, surtout pendant leur jeunesse : on doit donc alors ne les laisser sortir que par le beau temps, lorsqu'elles peuvent aller chercher leur nourriture sans guide; mais si on est forcé de les laisser sortir, on peut éviter les accidens en ne les laissant aller aux pâturages qu'après leur avoir donné une pâtée de son, de laitue ou de chicorée et d'avoine concassée. La même nourriture doit

Digitized by Google

leur être donnée à leur retour des pâturages. Lorsqu'elles sont malades par l'une de ces causes, on leur administre une boisson tonique; mais la farine d'orge est un bon remède dans ce cas.

Les oies sont quelquefois attaquées de diarrhée. On leur fait prendre alors avec succès du vin chaud, dans lequel on a fait bouillir des pelures de coings, des glands de chêne ou des baies de genièvre. Elles sont aussi sujettes à une autre maladie qui est une espèce de vertige qui les fait tourner quelque temps sur elles-mêmes, alors elles tombent, et meurent si elles ne sont secourues à temps. On conseille de saigner l'oiseau avec une épingle ou une aiguille, en perçant une veine assez apparente située sous la membrane qui sépare les ongles.

Les oisons sont quelquefois attaqués par de petits insectes qui, s'introduisant dans leurs oreilles et leurs naseaux, les fatiguent et les tourmentent. On reconnaît qu'ils en sont affectés lorsqu'on les voit porter les ailes basses en marchant et secouer la tête. On conseille, pour les en débarrasser, de leur présenter de l'orge au fond d'un vase rempli d'eau claire. Pour l'atteindre, ils sont obligés de plonger

Digitized by Google

la tête dans l'eau, ce qui force les insectes à sortir de leur retraite : toutefois, s'ils ne se prêtent pas d'eux-mêmes à cette opération, on peut y suppléer en leur tenant quelques instans la tête et le cou dans l'eau, et recommençant jusqu'à ce que les parties affectées soient parfaitement nettoyées.

On doit veiller à arracher aux environs de la ferme la ciguë et la jusquiame qui peuvent y croître : ces deux plantes sont un poison pour les oies, qui cependant les mangent avidement.

§ III. *De la nourriture.*

Dans le département de l'Aude le maïs est le principal aliment des oies; ailleurs on leur donne avec succès de l'orge et de l'avoine. En général toutes les céréales, les criblures et les pommes de terre leur conviennent. Le trèfle, le fenu-grec, la vesce, la chicorée et la laitue peuvent de même leur être donnés en alimens; enfin le pâturage dans des prairies, où cependant elles nuisent à la végétation par leur fiente brûlante et l'ébranlement qu'elles causent aux racines en serrant et tirant fortement les plantes avec leur bec. En aucun

Digitized by Google

temps il ne faut les laisser manquer d'eau, qui est pour elles de première nécessité.

§ IV. *De la ponte.*

Les oies sont très-fécondes; quand elles sont bien nourries elles peuvent faire jusqu'à trois pontes par an, de douze à quinze œufs chacune; et si, comme on le fait pour les canes, on leur enlève leurs œufs à mesure qu'elles pondent, elles font de suite quarante ou cinquante œufs. Il y a des pays où on suit cette méthode afin de vendre les œufs pour la couvaison, ce qui présente un certain bénéfice, puisque chaque œuf vaut de trois à quatre sous. Elles commencent à pondre en mars et continuent jusqu'en juin quand on leur ôte leurs œufs. Elles pondent de deux jours l'un.

Aussitôt que l'on s'aperçoit que les oies veulent pondre, il faut les tenir renfermées dans leur toit où on a préparé quelques nids. Le nid qu'on leur construit n'est autre chose qu'un paillasson auquel on donne la forme circulaire, et que l'on garnit de foin. Une fois qu'elles ont commencé à pondre dans un nid, elles continuent à y déposer leurs œufs. On connaît qu'elles sont disposées à pondre, lors-

Digitized by Google

qu'on les voit porter de la paille à leur bec pour faire leur nid. Alors on jette des brins de paille sèche et courte auprès de l'endroit qu'elles ont choisi; mais si cet endroit n'était pas convenable, il faut les renfermer dans le toit, et mettre à leur portée de la paille et des orties dont elles aiment beaucoup l'odeur.

Il importe de hâter la ponte des oies afin d'avoir des oisons de bonne heure, pour qu'ils soient déjà forts lorsque le temps de les vendre est arrivé, et à l'époque où on veut les engraisser. On accélère la ponte en tenant les oies dans un endroit chaud, et leur donnant une nourriture échauffante. Les œufs d'oie sont les plus gros de tous ceux des oiseaux de basse-cour; car nous ne comptons pas le cygne positivement dans ce nombre. Ils sont blancs, d'une forme peu alongée et couverts d'une coque très-dure. On les regarde comme inférieurs en qualité à ceux de poules, et toutefois on les préfère pour la pâtisserie.

Lorsque les oies commencent à garder le nid, c'est un indice qu'elles se disposent à couver.

§ V. *De l'incubation.*

Il paraît essentiel de donner à chaque oie

Digitized by Google

des œufs qu'elle a pondus; car elle montre beaucoup plus de dispositions à les couver que d'autres. On donne de douze à quinze œufs à chaque femelle, ce qui varie suivant la taille.

On ne doit pas la lever de dessus ses œufs pour la faire manger. Il faut mettre auprès d'elle de l'orge détrempé dans de l'eau, et lui donner de l'eau. Il faut avoir soin de lui entretenir cette nourriture; ce n'est pas qu'elle mange beaucoup pendant l'incubation; mais si elle manquait de nourriture, elle pourrait se dégoûter de son travail, et se lever de dessus ses œufs, ce qui les exposerait à se refroidir.

Pour se procurer beaucoup d'oisons, on peut faire couver les œufs d'oie par des poules d'Inde. La poule ordinaire est quelquefois employée à ce travail; mais elle ne peut couver que neuf œufs, et la dinde mérite la préférence sous ce rapport.

On retire les oisons de dessous la mère à mesure qu'ils éclosent, parce que sentant sous elle de nouveaux-nés, elle pourrait abandonner le reste de la couvée. On les tient dans des boîtes ou des paniers garnis de laines et couverts d'une toile, et on les rend à leur mère lorsque tous les autres sont éclos.

Digitized by Google

Dans le comté de Lincoln, quand les œufs d'oie sont sur le point d'éclore, on est dans l'usage de casser un peu la coque pour donner de l'air à l'oison et favoriser sa sortie.

§ VI. *Des soins qu'exigent les Oisons.*

Les oisons éclosent après trente ou trente-un jours d'incubation. Pendant les premiers jours de leur naissance, on ne doit les laisser sortir que s'il fait chaud. On doit avoir la précaution de ne pas les exposer à la trop grande ardeur du soleil. Leur première nourriture se compose d'orge grossièrement moulue, du son et des remoulages qui valent encore mieux, détrempés ou cuits dans du lait écrémé, du mélilot, des feuilles de laitue, et du pain trempé dans du lait; plus tard, lorsqu'ils sont devenus plus forts, on leur donne en outre deux fois par jour, matin et soir, du gros son, et on continue cette nourriture jusqu'à ce que les ailes commencent à se croiser sur le dos. Alors on y mêle les herbages qu'ils préfèrent, tels que la laitue, les bettes, les feuilles de chicorée hachées. En général, on peut leur donner toutes sortes de plantes potagères cuites et détrempées avec du son dans de l'eau tiède.

Digitized by Google

On ne mêle point les oisons aux oies qu'ils ne soient assez forts pour se défendre. C'est lorsqu'ils ont atteint deux mois environ qu'on les réunit avec le mâle et la femelle pour les habituer eux-mêmes à aller dans les prairies et sur le bord des étangs pour y chercher leur nourriture. Une fois l'habitude prise, ils restent dehors toute la journée et rentrent le soir.

Cependant les oies étant coureuses et vagabondes, il pourrait se faire qu'une trop grande sécurité sur leur compte devînt funeste aux intérêts du fermier. Les oies de passage, qui arrivent par bandes pendant l'hiver, s'abattent souvent près des oies domestiques dans les prairies, et peuvent les entraîner à recouvrer leur liberté. Il faut donc avoir la précaution de leur tirer quelques plumes des ailes et d'en casser même un bout. Comme on leur donne à manger pendant leur jeunesse, il faut le faire à heures fixes; ce qui les habitue à rentrer. Il serait aussi prudent, lorsqu'on en a un troupeau nombreux, de leur donner un guide pour les conduire et les ramener du pâturage, afin d'éviter les dégâts qu'elles peuvent occasioner.

Digitized by Google

§ VII. *Des produits des Oies.*

Nous avons dit que dans ces oiseaux rien n'était perdu. En effet, on vend les œufs pour les faire couver, on vend les oisons maigres ou engraissés, leurs plumes, et jusqu'à leur fiente qui, traitée convenablement, devient un engrais utile.

Nous n'avons rien à dire du commerce de leurs œufs et de la vente des oisons maigres, mais nous devons faire connaître les moyens employés pour les engraisser quand on veut se livrer à ce genre de spéculation.

§ VIII. *De l'engraissement des Oies.*

C'est vers le mois d'octobre qu'il faut s'occuper d'engraisser les oies; plus tard on réussirait difficilement, parce qu'elles commenceraient à être en amour. On emploie plusieurs moyens pour y parvenir : nous allons les décrire tous.

Lorsque l'on n'a que quelques oies à engraisser, on les met dans une barrique à laquelle on a pratiqué des trous par où elles passent la tête pour prendre leur pourriture. La faim ayant chez elles plus d'empire que

Digitized by Google

l'amour de la liberté, elles s'engraissent assez facilement, pourvu qu'on leur fournisse de la nourriture en abondance. On leur donne assez ordinairement une pâtée composée de farine d'orge, de blé de Turquie, ou du sarrazin avec du lait et des pommes de terre cuites. Les Polonais emploient un procédé à peu près semblable. Il consiste à faire entrer l'oison dans un pot de terre défoncé, d'une capacité telle qu'il ne puisse s'y remuer d'aucun côté. Le pot est disposé dans la cage de façon que les excrémens tombent au dehors. Là on lui fournit à discrétion la pâtée ci-dessus. Après une quinzaine de jours, les oies ont acquis un tel volume qu'on est obligé de briser les pots pour les en tirer. Enfin on les engraisse très-bien encore en les tenant dans un lieu obscur et fermé; on leur donne à discrétion de l'avoine qu'on leur met dans une grande terrine d'eau et de lait écrémé; elles mangent avidement pendant vingt ou vingt-cinq jours, et lorsqu'elles ont mangé chacune la valeur d'un double décalitre, l'engraissement est à son plus haut point; il faut alors les tuer toutes à la fois, autrement elles maigriraient.

Quand on a un plus grand nombre d'oies à engraisser on les renferme douze par douze dans

dans des loges étroites et assez basses pour qu'elles ne puissent se tenir debout, ni faire beaucoup de mouvement. On les entretient proprement en renouvelant souvent leur litière. On enlève à chacune quelques plumes sous les ailes et autour du croupion. On met, dans une auge, du blé de Turquie cuit, et on leur donne de l'eau en abondance. Dans les premiers jours elles mangent beaucoup et à tous momens; mais leur appétit diminue au bout de trois semaines environ; aussitôt qu'on s'en aperçoit, on les souffle ou on les gorge d'abord deux fois par jour et ensuite trois fois. Pour cela on introduit du grain dans le jabot de l'animal à l'aide d'un entonnoir de fer blanc dont le tuyau, long de cinq pouces et demi et de six lignes de diamètre dans toute sa longueur, a le bout coupé en bec de flûte et arrondi, formant un petit rebord soudé et uni pour prévenir toute écorchure nuisible à l'animal. A ce tuyau s'adapte un petit bâton pour faire couler le grain. La ménagère accroupie sur ses genoux, après avoir mis l'instrument dans le cou de l'oie qu'elle tient d'une main, de l'autre prend du grain qui est à sa portée, le laisse tomber doucement, et le baguette au fur et à mesure,

Digitized by Google

afin qu'il n'en reste point dans l'entonnoir. Par intervalle elle y met aussi de l'eau, et lorsqu'elle s'aperçoit que son jabot est à peu près rempli, elle la quitte pour en prendre une autre. Dix oies occupent une femme pendant une heure pour les gorger ainsi. Cette opération doit être faite avec soin. Quand on les gorge trois fois par jour, il faut le faire à des intervalles égaux pour que la digestion ait le temps d'avoir lieu; on a soin de leur fournir de l'eau en abondance, parce que cette nourriture les altère beaucoup. Un mois suffit pour que ces oiseaux acquièrent une graisse prodigieuse, et pèsent de dix-huit à vingt livres.

Voici le procedé qui a pour but de faire grossir le foie. On enferme l'oie dans une petite loge de sapin assez étroite pour qu'elle ne puisse s'y retourner; cette loge a une ouverture en avant pour le passage de la tête, et par derrière elle est garnie de petits bâtons espacés, entre lesquels la fiente tombe au dehors. Cette loge est garnie d'une auge que l'on tient toujours pleine d'eau dans laquelle on met un ou deux morceaux de charbon de bois. Elle est placée dans un endroit obscur. Un boisseau de maïs suffit à l'engraissement d'une

Digitized by Google

oie, ce qui a lieu dans l'espace d'un mois. On fait tremper la veille la quantité de maïs nécessaire pour le lendemain, et on le lui fait avaler deux fois par jour, le matin et le soir. Le reste du temps elle boit et barbote. Vers le vingt-deuxième jour on mêle au maïs quelques cuillerées d'huile de pavot, et à la fin on reconnaît que l'oie est suffisamment engraissée par une pelotte de graisse que l'on sent sous chaque aile, et par la difficulté de respirer. Dans cet état il faut la tuer, autrement elle périrait suffoquée. Une oie ainsi engraissée fournit un foie pesant d'une à deux livres, et donne pendant la cuisson quatre ou cinq livres de graisse.

Quelques personnes ont proposé de clouer les pates de l'oie pour l'empêcher de remuer, et de lui crever les yeux; mais ces procédés barbares produisent souvent l'effet opposé à celui qu'on en attend.

Comme il est nécessaire de tuer les oies aussitôt que leur engraissement est terminé, et qu'on ne trouve pas toujours à les vendre, surtout quand on en a engraissé un certain nombre, on a imaginé quelques moyens pour les conserver.

Digitized by Google

§ IX. *De la conservation des Oies en pot.*

On conserve les oies en pot, crues et cuites; la première méthode est la plus délicate; mais elle coûte davantage parce que l'on est obligé d'employer d'autre graisse pour les conserver; au lieu qu'en les faisant cuire, c'est la *graisse* de l'oie même qui sert à en conserver les membres.

Quand on veut les conserver cuites, on fait rissoler les quartiers dans une casserolle ou un chaudron de cuivre; la graisse se *fond*, et lorsque les os paraissent et qu'une paille entre dans la chair, l'oie est assez cuite. On arrange les quartiers dans des pots de terre, au fond desquels on met trois ou quatre brins de sarment pour empêcher les quartiers d'y toucher, et que la graisse les enveloppe bien. On a eu soin de couper l'extrémité des os qui dépassent la chair. On verse, par dessus, de la graisse d'oie de manière à ce que les quartiers soient bien couverts, et quinze jours après, on verse sur cette graisse de la graisse de cochon dont on achève de remplir le pot. On couvre celui-ci d'un papier trempé dans l'eau-de-vie, et par dessus d'un autre papier im-

Digitized by Google

bibé d'huile. De cette manière on peut conserver cette préparation six mois sans qu'elle contracte un mauvais goût.

Lorsqu'on ne veut pas faire cuire l'oie, on la coupe de même par quartiers, on presse en tous sens chaque morceau contre du sel égrugé grossièrement et bien sec, et on le place dans le pot où on veut le conserver : on remplit celui-ci jusqu'à trois pouces environ du bord, en ayant soin de presser le plus possible les quartiers. Ensuite on achève de remplir le pot, ordinairement avec de la graisse de porc, que l'on fait chauffer seulement pour la rendre fluide, mais non bouillante, et on couvre le pot de la même manière. Cette préparation peut conserver les morceaux d'oie plus long-temps.

§ X. *De la Plume.*

Comme parmi les oiseaux de basse-cour, l'oie est celui dont les produits en plumes sont les plus importans, nous avons cru devoir placer, à son article, ce que nous avions à dire de la plume en général, comme nous avons placé à la suite du chapitre des poules, ce qu'il importe de savoir sur les œufs. Mais avant de faire connaître les usages et les moyens de

Digitized by Google

conservation des plumes, nous avons à dire comment on s'y prend pour recueillir celles que fournit l'oiseau dont nous nous occupons.

Les oies destinées à peupler la basse-cour, et que l'on désigne sous le nom de vieilles oies, peuvent être plumées sans inconvénient trois fois l'année, la première en avril et les deux autres fois de sept semaines en sept semaines, en observant d'ôter moins de plumes la dernière fois à cause de l'approche des froids. On enlève avec soin les plus belles plumes de la poitrine et du dos, mais de manière à ne pas toucher au duvet. On arrache en même temps cinq grosses plumes à écrire de chaque aile; quelques personnes se contentent d'en prendre quatre. Il faut que la personne chargée de la plumaison, s'y prenne avec précaution pour ne pas déchirer les animaux, et qu'elle n'ôte jamais le duvet de dessous les ailes, parce qu'il repousse difficilement, et que pendant long-temps l'oie reste triste et languissante. On attend pour recueillir le duvet, qu'il commence à tomber de lui-même; si on le recueille trop tôt il n'est pas de garde et les vers s'y mettent; les oies maigres en fournissent davantage que les grasses et il est plus recherché.

Digitized by Google

Quand les oies viennent d'être plumées, il faut avoir soin de les empêcher d'aller à l'eau, et il faut par conséquent leur donner à boire pendant deux ou trois jours jusqu'à ce que la peau soit raffermie. On conseille aussi de leur donner à manger des orties hachées dans des cailles salées, pour les rafraîchir et les empêcher d'avoir la pépie. On a besoin de les surveiller pendant deux ou trois jours, autrement elles se cachent et périssent quelquefois faute d'alimens. Madame Gacon Dufour conseille encore de laver les oies, qui viennent d'être plumées, avec de l'eau, du vinaigre et du sel mélangés. La cuisson que ce lavage occasione est sans doute forte, mais elle dure peu, et il en résulte que les oies ne s'épluchent pas et ne s'arrachent pas la peau, ce qu'elles font à cause de la démangeaison qu'elles éprouvent, lorsque l'on ne prend pas ce soin.

On attend que les oisons aient treize ou quatorze mois, avant de les plumer pour la première fois, surtout ceux que l'on destine à être mangés, parce que, si on le faisait plus tôt, ils maigriraient et perdraient de leurs qualités. S'ils ont été tardifs, on se dispense de leur arracher les grosses plumes des ailes. On les plume une seconde fois après qu'on les

Digitized by Google

a engraissés. Lorsqu'on plume les jeunes oies après les avoir tuées, il faut le faire avant qu'elles soient refroidies, pour conserver à la plume ses qualités, autrement le duvet se pelotone et contracte un mauvais goût. Madame Adanson, que nous avons déjà eu l'occasion de citer, dit qu'elle ne fait plumer ses oisons qu'une fois, après qu'ils sont tués et pendant qu'ils sont encore chauds. C'est, dit-elle, une concession faite à l'humanité; mais aux yeux du plus grand nombre, qu'est-ce que l'humanité envers les animaux mise en présence de l'intérêt? Au reste, il est vrai de dire que le bénéfice que présente la vente de la plume d'oie, est assez important pour ne pas être négligé.

Maintenant que nous avons dit comment on recueillait la plume des oies, nous allons consigner quelques observations générales, notamment sur les moyens de la conserver.

La plume a plusieurs destinations, suivant ses qualités et l'oiseau qui la produit.

Les oiseaux de basse-cour, excepté les dindons à plumage blanc, offrent peu de plumes de luxe. Mais cette espèce peut en fournir pour les panaches qui ne sont point à dédaigner; ce sont celles qui se trouvent aux parties

Digitized by Google

latérales des cuisses. Les plumes du paon, si riches en brillantes couleurs, peuvent aussi être employées par le luxe, et l'on a fait des palatines et des manchons avec les peaux garnies de plumes des cygnes, du canard, de la peintade, du faisan, etc.; mais la préparation de ces peaux n'est pas de notre sujet, et nous allons considérer les plumes sous leur rapport d'utilité en économie domestique, et des soins qu'exige leur conservation.

Des Plumes à écrire. Ce sont celles que l'on retire des ailes et de la queue des oiseaux, et que l'on désigne plus particulièrement sous le nom de pennes. Ce sont les plus fortes de toutes et celles dont le tuyau est le plus long. Les cygnes, les oies et les corbeaux, produisent celles que l'on estime le plus. On emploie plus particulièrement à écrire les plumes des deux premières espèces, et à dessiner celles du corbeau.

L'oie est de tous les oiseaux celui qui fournit le plus de plumes à écrire; mais ces plumes ont besoin de subir une préparation qui les débarrasse de la substance grasse qui recouvre leur tuyau, et les rende transparentes, nettes, et propres à l'usage auquel elles sont destinées. Cette opération que les Hollandais ont été et

Digitized by Google

sont encore principalement en possession de faire, a pris de là le nom de *hollander les plumes*. Comme elle est simple et facile nous allons la décrire.

Il s'agit de plonger dans de l'eau presque bouillante, les plumes que l'on vient d'arracher. On les y laisse se ramollir suffisamment, ensuite on presse chacune d'elles avec le dos de la lame d'un couteau en la tournant continuellement, et la plongeant de temps en temps dans l'eau jusqu'à ce qu'elle soit dépouillée de sa pellicule graisseuse et rendue transparente. Alors on l'arrondit en la passant entre le pouce et l'index, et on la fait sécher lentement et à une douce température.

Des Plumes et du Duvet. Les plumes sont celles qui couvrent le corps; le duvet est plus immédiatement attaché à toutes ses parties et est recouvert par les plumes.

Le premier duvet qui recouvre les oiseaux aussitôt leur naissance et tombe de lui-même, pour faire place aux plumes qui lui succèdent, est entièrement perdu pour l'économie. Le second duvet que l'on recueille avec soin, est une plume courte à tuyau grêle, à barbes longues, égales, désunies.

On peut garnir les oreillers, les coussins et

Digitized by Google

les lits avec les petites plumes qui recouvrent les gallinacés et les pigeons, et cet usage est déjà adopté dans beaucoup de provinces. Mais le commerce et la mollesse préfèrent la plume et le duvet des palmipèdes et des oiseaux de proie. Parmi les premiers, l'économie rurale possède le cygne, l'oie et le canard.

Le duvet de cygne est le plus estimé, ensuite la plume et le duvet d'oie, et enfin ceux du canard. Il nous reste à indiquer les moyens de conservation.

Nous avons dit qu'on estimait davantage les plumes recueillies sur l'animal vivant, et il est facile de les reconnaître en ce que leur tuyau fournit un fluide sanguinolent lorsqu'on le presse entre les doigts; la plume morte au contraire est sèche, légère et sujette à être attaquée par les mites et les vers. Les plumes arrachées emportent avec elles une matière grasse qui leur communiquerait un goût de rance désagréable. Il faut pour l'éviter, les exposer, aussitôt la plumaison achevée, à la chaleur d'un four dont on vient de retirer le pain. On transporte ensuite les plumes dans un lieu sec et aéré; on les remue tous les jours, et par ce moyen on dessèche la moëlle que contiennent intérieurement les tuyaux, tandis

Digitized by Google

que leur surface graisseuse se dissipe en poussière. La plume ainsi traitée est d'une très-longue durée. Mais si elle n'a pas été suffisamment desséchée, elle est sujette à être attaquée par les insectes, alors il faut la blanchir dans une eau de savon. Cette opération augmente sa propriété élastique, mais elle occasione du déchet.

On a pu voir par tout ce qui précède, que l'éducation des oies peut présenter de très-grands avantages, mais il faut pour cela pouvoir s'y livrer en grand, autrement les embarras et les soins ne sont pas compensés par les produits. Toutefois on peut dans une basse-cour bourgeoise, se contenter d'acheter quelques oisons maigres que l'on y nourrit et y engraisse, et qui forment, étant conservés en pots, une excellente provision d'hiver.

Digitized by Google

CHAPITRE V.

DES CANARDS.

§ Ier. *Des espèces de Canards domestiques.*

Ces oiseaux, qu'il est facile d'élever pourvu qu'on les tienne dans des lieux où ils trouvent de l'eau, exigent peu de soins et sont toutefois d'une grande importance dans une exploitation rurale.

Deux espèces sont particulièrement destinées à peupler nos basses-cours : ce sont le *canard commun* ou *barboteux*, et le *canard musqué* ou *de Barbarie*, ou *des Indes*.

On y voit quelquefois encore un canard métis, qui résulte de l'accouplement du canard musqué et de la cane commune. Nous en parlerons plus loin.

Le canard barboteux a pour type le canard sauvage, qui se mêle assez volontiers à l'espèce domestique. Son plumage varie beau-

Digitized by Google

coup; on en voit de noir et blanc, de tout blanc, quelques-uns avec une huppe, mais le plus grand nombre ont la tête et la partie supérieure du cou d'un vert à reflets luisans, au-dessous un collier blanc, la poitrine et le reste du cou d'un beau brun, le dos, les flancs et le dessous du corps gris rayé de noirâtre; les ailes grises avec une bande d'azur éclatant, accompagnée d'une autre bande de gros bleu bordée de blanc, le croupion noir à reflets verts, la queue grise liserée de blanc, le bec d'un vert jaunâtre, l'iris brun, les pieds orangés.

La femelle a le plumage varié de brun et de gris; le bec rougeâtre et la bande des ailes, qui chez le mâle est d'azur, tire chez elle sur le violet.

Cette espèce paraît devoir le nom qu'elle porte aux dispositions qu'elle montre à fouiller la vase avec son bec; elle recherche les ruisseaux bourbeux, les bords des étangs et des marais. Elle est plus féconde, exige moins de soins et de nourriture que l'autre espèce, et n'a pas, comme elle, le défaut de déserter la ferme, et de devenir par cette raison la proie des renards, des fouines et autres animaux destructeurs. Cette espèce offre deux

Digitized by Google

variétés, l'une grosse et l'autre plus petite; c'est toujours la grosse espèce qu'il convient d'entretenir.

Le canard musqué doit son nom à une forte odeur de musc qu'exhale une humeur que secrètent des glandes placées près du croupion. Il est plus grand que le barboteux; il a une large plaque de peau nue, d'un rouge fort vif et semé de papilles, qui couvre la plus grande partie des joues, s'étend derrière les yeux et forme à la base du bec un caroncule rouge; il a aussi derrière la tête un petit bouquet de plumes étroites. Il est bas sur jambes; son plumage est tantôt noir, tantôt blanc, cependant le plus souvent il est brun, varié de diverses nuances.

La femelle n'a point de caroncule rouge sur le bec, ni de bouquet de plumes derrière la tête; du reste elle diffère peu du mâle, excepté qu'elle a moins de grosseur.

Cette espèce, plus sauvage que le barboteux, s'éloigne davantage de son habitation, et lorsqu'elle trouve de l'eau à sa portée, elle s'avance aussi loin qu'elle le peut, et quelquefois elle ne sait plus retrouver le chemin de la ferme. On a conseillé de lui lier les ailes, ou d'en couper une pour la retenir; mais ces moyens

Digitized by Google

qui nuisent à l'individu doivent être rejetés. Le canard musqué mangeant davantage que l'espèce commune, s'éloignera rarement des lieux qu'il habitera, si on a soin de lui fournir une nourriture convenable et suffisante.

Les canards barboteux ne s'accouplent qu'avec les femelles de leur espèce; mais les canards musqués s'accommodent très bien des femelles communes. C'est de cet accouplement que résultent les canards métis dont nous avons parlé plus haut, et que dans quelques provinces de France on nomme *canards malards*.

Ces canards ont un plumage d'un vert très-foncé, et leur grosseur tient le milieu entre le musqué et le barboteux. Ils sont rarement féconds entre eux, mais, accouplés avec des canes communes, ils produisent diverses variétés assez estimées. Ils n'ont plus le caroncule des canards musqués, et conservent à peine de leur odeur.

§ II. *Du logement des Canards, de leur nourriture et des soins qu'ils exigent.*

Les canards ne juchent point, et n'aiment pas à pondre dans des nids disposés par la

Digitized by Google

main des hommes. En conséquence, leur logement, que l'on nomme *canardier* ou *toit à canards*, n'est autre chose qu'un lieu couvert et abrité, et d'une grandeur proportionnée au nombre que l'on veut entretenir. Il sera disposé de manière à être à l'abri des incursions des fouines et autres animaux destructeurs, et fermé avec une porte garnie d'une trape pour le passage de ces oiseaux. On aura soin de fermer cette dernière chaque soir aussitôt qu'ils seront rentrés.

Comme ces oiseaux se salissent beaucoup, on aura soin de leur mettre de la paille fraîche deux ou trois fois par semaine, et d'enlever leur fumier au moins tous les huit jours : on veillera alors à nettoyer leur étable à fond, et on devra en renouveler l'air souvent et le purifier de temps en temps en y brûlant de la paille.

On leur donne à manger deux fois par jour, matin et soir. On a soin de le faire toujours au même lieu et aux mêmes heures, ce qui les habitue à revenir et les empêche de s'égarer. Tout est bon pour les canards, grains et légumes cuits, criblures de grange, pain, débris de substances animales cuites ou crues, eaux grasses, vers, limaces, grenouilles, etc.

Digitized by Google

On peut, suivant la saison et les localités, les abandonner quelquefois à eux-mêmes; cependant on ne peut guère le faire à l'égard de la grosse espèce sans s'exposer à la voir s'éloigner et courir le risque d'en perdre beaucoup. Au contraire, comme la nourriture que les canards musqués trouvent dans l'eau et sur la terre est toujours insuffisante, il y a nécessité de veiller à leur en fournir continuellement, surtout pour les fixer davantage. Quelques personnes placent, à cet effet, sur le bord des eaux qu'ils fréquentent, des augets pleins d'avoine renflée par l'eau et de mie de pain trempée. Mais ce soin peut être abandonné sans inconvénient, si on a celui de leur donner à manger deux fois par jour, et de leur fournir une quantité suffisante de vases et de lavures. Ils mangent la viande avec avidité quoique corrompue. Les limaces, les araignées, les crapauds et grenouilles, les tripailles, les insectes, tout convient à leur appétit glouton. Il faut les empêcher d'aller aux étangs où l'on entretient du poisson, parce qu'ils peuvent les dépeupler en peu de temps; le frai surtout est une proie qu'ils recherchent avidement.

Si l'on n'a pas d'eau à portée de son habitation, il est indispensable d'avoir dans la

Digitized by Google

basse-cour un petit canal ou bassin qui ne tarisse jamais. Si les localités n'offrent pas cet avantage, il faut absolument en établir un. On en garnira les bords et le fond d'une couche de terre glaise battue et corroyée, à laquelle on donnera dix-huit pouces d'épaisseur. Le devant du bassin conduira à l'eau en pente douce pour faciliter l'entrée et la sortie des canards. On peut, au lieu de terre glaise, paver le fond du bassin, et l'établir de tous côtés en pente douce : on pourrait également le construire en dales de pierre; ce sont les ressources locales qui doivent être consultées dans ce cas. Il faut aussi que ce bassin soit constamment plein d'eau; car, malgré qu'à la rigueur, on puisse élever des canards, surtout des barboteux, sans eau, il est prouvé que leur chair est d'autant plus délicate qu'ils peuvent nager et parcourir un plus grand espace. Toutefois, il faut prendre garde que les eaux où les canards vont ne contiennent des sang-sues, qui occasionent la perte des canetons en s'attachant à leurs pates. On détruit aisément ces sang-sues en peuplant les eaux où elles se trouvent de tanches, de perches et de carpes.

On doit de même détruire avec soin la jus-

Digitized by Google

quiame que l'on trouve dans tous les endroits où peuvent aller les canards. Cette plante vénéneuse, qu'ils mangent cependant, leur cause la mort.

Il faut un mâle barboteux pour huit ou dix canes de son espèce ; un mâle musqué ne doit avoir que cinq à six femelles. Cependant à l'état sauvage l'espèce est monogame.

§ III. *De la ponte.*

Les canes paraissent moins habituées à la domesticité que les poules, et conservent dans leurs mœurs quelque chose de sauvage. C'est principalement à l'égard de la ponte qu'elles se montrent plus indociles. En effet, elles font tout ce qu'elles peuvent pour soustraire leurs œufs aux regards de la ménagère. Elles doivent donc être très-surveillées à l'époque où elles pondent, autrement on perd beaucoup d'œufs qu'elles déposent partout où elles se trouvent, et on remarque qu'une fois qu'elles ont pondu dans un endroit, elles continuent à y déposer leurs œufs.

La ponte commence vers la fin de février et dure pendant les mois de mars et d'avril. Chaque cane pourrait pondre pendant ce

Digitized by Google

temps de cinquante à soixante œufs, si elle ne voulait pas couver. On conseille pendant la ponte de les tenir enfermées dans l'étable afin de ne point perdre d'œufs; mais il vaudrait mieux leur donner un certain espace clos duquel elles ne puissent sortir, et où cependant il leur soit possible de se promener et de trouver de l'eau, ou au moins de la vase. Aussitôt qu'elles ont pondu quelque part, on peut y disposer un nid, parce qu'elles aiment à pondre au même endroit. On a soin d'enlever chaque jour les œufs et de les mettre à part. Les œufs de canes sont d'un blanc terne ou colorés d'une teinte verdâtre; les extrémités de la coque sont plus arrondies que dans ceux des autres espèces. Le jaune est foncé et plus volumineux, le blanc dans l'œuf cuit à la coque ne forme pas ce qu'on nomme improprement le lait; il garde une consistance gélatineuse et un goût de sauvageon.

§ IV. *De l'Incubation.*

Lorsque les canes manifestent l'envie de couver, ou lorsqu'on approche de la fin de la ponte, on laisse à la place où elles pondent deux œufs, que l'on change tous les jours pour qu'ils ne soient pas gâtés, et lorsqu'elles sont bien

Digitized by Google

échauffées, on les leur ôte pendant qu'elles mangent, et on y substitue huit ou neuf œufs de ceux que l'on a mis à part. On peut quelquefois en donner jusqu'à douze à une cane quand elle est d'une grande taille; mais il vaut mieux moins que trop, parce qu'elle ne pourrait pas les embrasser, et il y en aurait qui n'écloraient pas. On a conseillé de donner, autant que possible, à la couveuse les œufs qu'elle a pondus elle-même; mais cette attention ne nous paraît pas mériter une grande importance, car elle adopte parfaitement les œufs qu'on lui donne, une fois qu'elle est bien échauffée.

Il faut pendant l'incubation lui donner à boire et à manger à sa portée. La nourriture ne doit pas être trop abondante, parce qu'on a remarqué que la cane trop bien nourrie n'était pas une couveuse assidue. Elle consiste en quelques poignées d'avoine ou d'orge trempées dans l'eau.

On doit pendant l'incubation ôter le mâle d'avec les canes, car elles ne couveraient pas bien si elles le voyaient ou l'entendaient. La difficulté de faire couver les canes, le peu d'œufs qu'elles couvent, et cependant l'intérêt que l'on trouve à élever des canetons, font

Digitized by Google

que quelquefois on fait couver les œufs de canes par des poules ou des dindes. Ces femelles, couveuses attentives, amènent à bien leurs couvées, et montrent beaucoup d'attachement pour leur famille adoptive. Si on veut que les poules soient dispensées de conduire les canetons, on peut leur donner des œufs à couver le même jour qu'aux canes, et ensuite on réunit les familles sous la conduite des dernières, qui s'en accommodent fort bien. Au reste, il n'y a nul inconvénient à laisser les canetons à la poule, parce que celle-ci ne pouvant les accompagner à l'eau, ils la suivent pendant quelque temps à terre, et s'endurcissent avant d'aller à l'eau, ce qui est nécessaire, ainsi que nous le dirons plus loin. Les Chinois n'entretiennent des canes que pour la ponte. Ils donnent leurs œufs à couver à une poule pendant huit ou dix jours seulement; ensuite ils les enterrent dans du fumier de cheval, ayant soin de les retourner sens dessus dessous de douze heures en douze heures, jusqu'à ce qu'ils soient éclos.

§ V. *Des soins à donner aux Canetons.*

L'incubation dure de trente à trente-un

Digitized by Google

jours. Les canetons en naissant cherchent eux-mêmes leur nourriture, et pourraient déjà se passer de leur mère; cependant il est préférable de la leur conserver. On les tient enfermés sous une mue pendant huit ou dix jours afin de leur laisser prendre un peu de force avant de les laisser aller à l'eau. On a soin de leur en donner sous la mue. Leur première nourriture se compose de pain émietté, imbibé de lait, d'eau, d'un peu de vin ou de cidre. Quelques jours après, on leur prépare une pâte faite avec une pincée de feuilles d'ortie tendres, cuites et hachées bien menu, et d'un tiers de farine de blé de Turquie, d'orge ou de sarrazin. On y ajoute des œufs de rebut que l'on a faits cuire durs. Il faut se garder de leur donner du son.

Aussitôt qu'ils ont pris un peu de force, on leur jette beaucoup d'herbes potagères, crues et hachées, mêlées avec un peu de son détrempé dans de l'eau. L'orge, le gland écrasé, les pommes de terre cuites dans l'eau et divisées, quelques petits poissons, des vers, leur conviennent également.

Avant de laisser les canetons se mêler aux vieux canards, il faut attendre qu'ils aient pris une certaine force, autrement ils seraient maltraités.

Digitized by Google

maltraités. Une fois arrivés à ce point, on les traite comme les autres; à six mois ils ont pris tout leur accroissement. C'est seulement alors qu'on doit commencer à les manger; avant, leur chair est molle et sans saveur; elle se conserve délicate et bonne jusqu'au mois de janvier suivant; mais, après ce temps, elle devient dure. Il faut toujours s'arranger de manière à consommer les mâles les premiers afin qu'il n'en reste, au mois de février suivant, que le nombre nécessaire à la fécondation des femelles. Parmi ceux que l'on conserve, il faut préférer les mâles qui ressemblent le plus à l'espèce sauvage.

§ VI. *Des produits des Canards.*

L'espèce des canards a donné lieu à un commerce assez important qui se fait sur ces oiseaux vivans et tués. Ces derniers sont toujours engraissés; les œufs sont employés à la consommation, et on n'en vend guère que pour les couvaisons; la plume est assez estimée, enfin le fumier est également utilisé.

On plume les canards aux mois de mai et de septembre; on se contente ordinairement de recueillir les plumes du ventre et du cou,

Digitized by Google

comme les meilleures. Cette plume est moins estimée que celle de l'oie. (Voyez au chapitre de cet oiseau la manière de la conserver).

Il nous reste à faire connaître comment on engraisse les canards.

§ VII. *De l'engraissement des Canards.*

Comme ces oiseaux aiment beaucoup leur liberté, et qu'ils sont voraces et aisés à nourrir, on peut facilement les engraisser, sans les renfermer, pourvu qu'on leur fournisse une nourriture abondante. Cependant on y parvient beaucoup plus vite en les enfermant sous une mue, et leur donnant une quantité suffisante de grains ou de son gras, avec un peu d'eau.

En Angleterre, on les engraisse avec de la drèche moulue, et pétrie avec du lait et de l'eau. Dans la Basse-Normandie, dont les canetons sont si estimés sous le nom de canetons de Rouen, on fait une pâte avec de la farine de sarrazin, et on en forme des gobbes qu'on leur fait avaler trois fois par jour, pendant une douzaine de jours.

Dans le Languedoc, quand les canards ont pris en liberté un certain embonpoint, on les

Digitized by Google

renferme huit à dix jours dans un endroit obscur. Tous les matins et tous les soirs on leur croise les ailes, on les place entre les genoux, et, leur ouvrant le bec, on leur remplit le jabot de maïs bouilli. Il en est quelquefois qui étouffent; mais ils sont bons de même si on a soin de les saigner de suite. On les nourrit ainsi quinze jours, et ils sont pendant ce temps dans un état de suffocation continuel, ce qui fait grossir leur foie. On connaît qu'ils sont assez gras quand les plumes de leur queue forment l'éventail et ne peuvent plus se réunir; on les saigne alors pour les tuer.

Le canard barboteux est plus délicat à manger que le canard musqué à cause de la forte odeur de musc qu'il exhale, ce que l'on diminue toutefois en lui coupant la tête et le croupion aussitôt qu'il est tué.

Comme on engraisse souvent plusieurs canards à la fois pour sa consommation, on peut les conserver en pots, comme les oies, en se servant de saindoux pour les couvrir.

Le plus communément on sale les canards; voici comment on fait cette salaison. Deux jours après qu'on a tué les canards engraissés, on les fend par la partie inférieure, et on enlève à la fois les cuisses, les ailes et la chair

Digitized by Google

qui recouvre le croupion et l'estomac. On met le tout avec le cou dans un saloir, et on le laisse pendant quinze jours couvert de sel. Après ce temps, on les coupe en quatre quartiers et on les met dans des pots : on a soin de piquer les quartiers de clous de girofle et d'y ajouter quelques épices, quelques feuilles de laurier et un peu de nitre pour donner à la chair une belle couleur rouge. On couvre le tout avec la saumure sur laquelle on verse de l'huile à un bon pouce d'épaisseur.

Après les poules, l'espèce du canard est la plus généralement admise dans les basses-cours. C'est en effet celle qui exige le moins de soins. Les canetons sont très-faciles à élever, et il est rare de les voir malades. Toute l'attention qu'il faut avoir, c'est de les garantir de la pluie pendant les premières cinq semaines ; car, malgré que ces oiseaux aillent à l'eau aussitôt qu'ils sont nés et qu'il n'en résulte aucun accident, la pluie leur est très-contraire.

Digitized by Google

CHAPITRE VI.

DES OISEAUX QU'IL SERAIT UTILE D'ENTRETENIR DANS LES BASSES-COURS.

§ I. *Des Faisans, des Perdrix et des Cailles.*

Nous n'avons pas l'intention de décrire ici les moyens d'établir une faisanderie, telle qu'il n'appartient qu'aux grands et aux riches d'en avoir, et dont les frais surpassent de beaucoup les revenus qui en résultent. Notre but est de faire connaître une méthode simple et peu coûteuse de se procurer des faisans, et des perdrix, et d'en élever même pour la vente. Peut-être que des essais soutenus rendraient ces oiseaux tout-à-fait domestiques; il est vrai qu'alors ils pourraient être modifiés dans leur saveur, et perdre peut-être du goût qui les fait rechercher; toutefois, nous ne voyons pas que ceux qui se reproduisent dans les grandes faisanderies, à un état à peu près sem-

Digitized by Google

blable, éprouvent des modifications; nous dirons donc ce qu'il est possible de faire pour en élever, et nous ferons remarquer quels bénéfices peuvent en résulter.

Comme nous ne voulons pas donner une base trop large à nos observations, nous supposerons qu'on veuille se contenter d'une demi-douzaine de poules faisanes et d'un coq. Il faudra commencer par acheter des œufs; pour obtenir ce que nous venons de dire, il en faudra une trentaine. Il convient de les acheter du 15 au 30 avril, plus tard la ponte pourrait être trop vieille, et l'incubation ne pas réussir. On ne doit acheter ces œufs qu'à quelqu'un dont on soit bien sûr et avec garantie, autrement on courrait risque d'être trompé, et d'acheter des œufs clairs de l'année précédente. Les œufs de faisan sont plus petits que ceux de poule, d'une couleur olivâtre uniforme, la coquille est légèrement rugueuse au plus petit bout. On les dit plus délicats à manger que ceux de poules.

On donne ces œufs à couver à deux poules ordinaires, que l'on sait être bonnes couveuses. On les place dans une chambre obscure et tranquille, et on peut les traiter pendant l'incubation comme nous l'avons dit à

Digitized by Google

leur article. L'incubation dure de vingt-trois à vingt-sept jours. Lorsque les petits éclosent, on doit les laisser vingt-quatre heures sans nourriture; mais il faut une grande surveillance au moment de l'éclosion, parce qu'ils ne sortent pas de l'œuf tous à la fois.

Pendant ce temps, on a dû préparer le logement qu'on destine aux faisans; il peut porter le nom de parquet, comme dans les grandes faisanderies. On lui donne le plus d'étendue que l'on peut, suivant le terrain que l'on a à y consacrer; mais le moindre espace doit être de quinze ou vingt pieds carrés; plus il est grand, meilleur il est. Ce parquet doit être adossé à un mur qui le garantit du vent du nord, et être exposé au midi. Les deux côtés peuvent être clos en planches, ou en joncs; le devant et le dessus seront fermés par un grillage de fil de fer peint à l'huile en vert. Dans l'un des angles du parquet, on pratique une hutte en roseaux sous laquelle on établit deux ou trois juchoirs. Le terrain doit être couvert en partie d'un sable fin, et l'autre partie en gazon. Il est nécessaire aussi qu'on y laisse croître quelques arbustes. Si l'on avait une source à sa disposition, et qu'on pût la faire passer à travers le parquet, ce se-

Digitized by Google

rait un avantage, les faisans aimant beaucoup à boire, et l'eau claire et limpide leur étant indispensable. Dans le cas contraire, on pourra y pratiquer une rigole dont on renouvellera l'eau le matin, et à deux heures, ou au moins y établir une auge en pierre, dans laquelle on entretiendra constamment de l'eau fraîche.

Comme l'humidité est très-nuisible aux faisandeaux, on aura quelques boîtes semblables à celles que nous allons décrire, et dont la fig. 2, pl. II, représente la forme : elle a environ quatre pieds et demi de longueur, sur un pied de hauteur, et quinze à dix-huit pouces de largeur. A est la loge où l'on met la couveuse, qui s'y trouve retenue par les barreaux de bois b, qui sont espacés de manière que les faisandeaux puissent aller jusqu'à elle. On l'y fait entrer en levant le couvercle B, que l'on referme ensuite. On ferme dans le premier âge l'extrémité D de la boîte, au moyen d'une porte E, qui entre dans deux petites coulisses; devant cette porte est une grille à demeure, qui permet aux faisandeaux de passer. Cette boîte est couverte la nuit et dans le mauvais temps, de son couvercle fig. 1re. La fig. 3 représente une boîte surmontée de son couvercle. On peut se dispenser d'em-

Digitized by Google

Fig. 1re

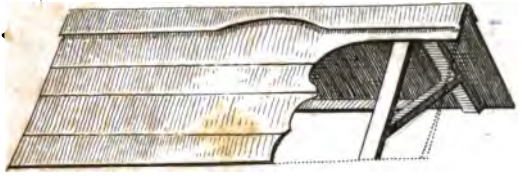

Fig. 2.

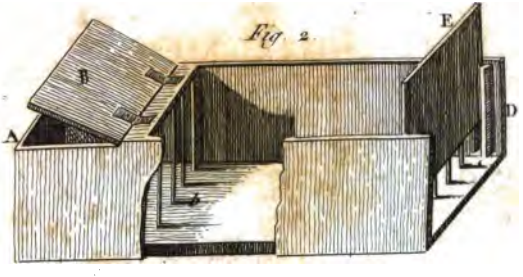

Fig. 3.

Caisses à Faisandeaux.

Digitized by Google

Digitized by Google

ployer ces boîtes, en se servant de mues comme celles dont on fait usage pour élever les poulets. Il faut avoir dans ce cas un paillasson pour couvrir la mue, et veiller à ce qu'elle soit toujours placée dans un lieu sec et couvert d'un sable fin.

Au moment où les œufs éclosent, on forme des compagnies de quinze faisandeaux, autant que possible de même âge. On les place dans un panier sur du coton ou de la laine fine, au grand soleil ou auprès du feu. D'autres préfèrent les laisser vingt-quatre heures sous la mère. Au bout de ce temps on met chaque compagnie dans une boîte pareille à celle ci-dessus, et la couveuse dans sa cellule, et l'on expose la boîte au soleil après l'avoir portée dans le parquet. Si l'on veut donner plus d'espace aux faisandeaux, on place deux boîtes au bout l'une de l'autre, on enlève la porte, et ils peuvent aller de l'une à l'autre mère.

On donne par jour (dans les faisanderies royales), pendant le premier mois, par chaque compagnie de quinze faisandeaux, quatre litres d'œufs de fourmis, soixante-six centigrammes de mie de pain émietté, avec un œuf deux tiers cuit dur, à distribuer d'heure en heure pendant les quinze premiers jours,

Digitized by Google

et de deux en deux heures pendant les quinze jours suivans. On augmente cette nourriture pendant le deuxième mois, de treize centilitres de petit blé, dix décagrammes de pain et vingt œufs, en diminuant le nombre des repas; et dans le troisième mois, de trente-trois centilitres de blé et cinq décagrammes de pain. Ensuite on les met à la nourriture sèche.

Les poules sont nourries le premier mois de la même manière que pendant l'incubation, et on augmente leur nourriture progressivement à mesure qu'on s'éloigne de l'époque de l'éclosion; on a soin de les nettoyer chaque jour tant qu'elles sont dans la boîte.

Pour se procurer des œufs de fourmis, il faut les chercher dans les bois et dans les prés. Lorsqu'on trouve une fourmillière, il faut d'abord écarter les buchettes qui couvrent les œufs, parce que ceux-ci sont plus ou moins au fond de la fourmillière, suivant la température de l'atmosphère. On se sert pour les ramasser d'une cuillère en fer, à l'aide de laquelle on les met dans un sac en toile serrée. Il faut se garder de les prendre avec les mains, parce que les fourmis s'y attachent en pinçant fortement, et enlèvent des petites parcelles

Digitized by Google

de peau d'où il résulte que les mains finissent par être déchirées. On a conseillé, pour ne pas emporter avec soi tous les petits morceaux de bois et les fourmis, de se servir d'un tamis à double fond percé; le premier fond de trous assez grands pour laisser passer les œufs, et le second de trous trop petits; mais ce moyen ne réussit pas bien à cause des fourmis qui s'attachent à chaque œuf, et l'empêchent de passer. Voici un procédé plus simple, et dont l'effet est plus sûr. On nettoie une place au soleil, on y creuse un trou de quelques pouces de profondeur, et on le couvre d'une planche soutenue par quatre petites pierres pour laisser un petit passage entre elle et les bords du trou. On sème tout autour les œufs de fourmis tels qu'on les a ramassés. On voit aussitôt les fourmis, pour soustraire leurs œufs à l'action du soleil, se hâter de les emporter un à un dans le trou sous la planche. Lorsque tous les œufs seront enlevés, ce qui sera fait en moins de cinq minutes, et que les fourmis voudront enlever les petites bûchettes pour les couvrir, on les balaye au loin avec une branche garnie de feuilles, et on prend les œufs qui se trouvent dans le trou, rassemblés et nettoyés.

Digitized by Google

La difficulté de se procurer régulièrement des œufs de fourmis, a fait essayer l'usage du ver blanc, produit par les œufs que dépose sur la chair qui se corrompt, la mouche bleue de la viande, *Musca Vomitoria* de Linnée.

Pour obtenir de ces vers de viande, il suffit de faire putréfier à l'air libre, de la chair de quelque animal que ce soit. Nous avons aussi à l'article *Poules*, indiqué une composition qui en produit beaucoup. Mais ces vers doivent subir une préparation particulière, avant d'être donnés aux faisandeaux.

On fait bouillir de l'eau dans un vase, on les y jette en agitant pour les faire mourir séparément et empêcher qu'ils ne se tassent. On les retire quand ils sont bien blancs, on les lave dans plusieurs eaux, on les met égoutter dans un panier, puis on les saupoudre de son, et dans cet état ils conservent peu d'odeur, et peuvent être donnés aux faisandeaux. Il faut n'en préparer ainsi que la quantité journalière, car conservés plus de deux jours ils se gâtent, et peuvent rendre malades les faisandeaux. Ce ver dont ces jeunes oiseaux sont très-friands, peut remplacer toutes les espèces de nourriture, en le donnant dans la

Digitized by Google

proportion de la moitié de la masse des autres alimens.

Enfin on a encore essayé d'élever des faisandeaux avec du sarrasin cuit dans l'eau. Ce grain peut être employé, mais non pas seul.

Mais on ne nourrit pas partout les faisandeaux de cette manière. Ici on se contente de donner pendant les huit premiers jours, quatre à cinq fois par jour, des œufs de fourmis, ensuite on y mêle quelques grains de blé et d'avoine, et on prépare une pâtée composée d'un mélange d'œufs durs, de mie de pain rassis et de feuilles de laitue hachées, que l'on donne peu à la fois et qu'on renouvelle au moins trois fois par jour. Au bout de quinze jours, on mêle le grain en plus grande quantité aux œufs de fourmis; enfin on passe à la nourriture sèche, qu'on alterne cependant de temps en temps avec les œufs de fourmis et la pâtée.

Ailleurs on donne pendant la première semaine des œufs de fourmis mêlés avec de la mie de pain rassis et de la graine de pavots, ou du millet mondé cuit dans du lait doux et mêlé avec des œufs de fourmis et des blancs d'œufs durs hachés. Dans la seconde semaine

Digitized by Google

on ajoute le jaune de l'œuf au blanc, et on substitue à la graine de pavots des sommités de plantain et de la millefeuille hachées. On continue ainsi jusqu'à ce que les faisandeaux aient atteint la grosseur d'une caille. Alors on mêle à cette nourriture du gruau d'orge et de froment en grain; puis on passe à la nourriture ordinaire.

D'autres donnent pendant les quatre premiers jours, les œufs de fourmis mêlés avec des blancs d'œufs hachés. Ils y substituent, alors, pendant deux mois et demi, des œufs de fourmis, des œufs durs et du millet mondé. Ils donnent ensuite pendant quinze jours de la graine de millet, et une pâte cuite hachée, composée de farine de froment et d'œufs; enfin, on conseille de présenter aux faisandeaux outre leur nourriture ordinaire, et dès le troisième ou quatrième jour, une gerbe d'avoine verte, dont ils se plaisent à chercher les grains encore en lait.

Il faut toujours qu'il y ait dans la boîte une tasse d'eau très-claire.

Lorsque les petits ont un mois, on peut ôter la boîte et leur laisser leur mère dans le parquet, jusqu'à la fin du second mois qu'on la leur ôte aussi. On les nourrit alors avec du blé

Digitized by Google

dans la proportion d'un décilitre par jour par faisan; et lorsque les faisandeaux sont assez forts pour que les sexes soient distincts, on choisit deux coqs et une dixaine de poules qu'on réserve pour la reproduction, et qu'on laisse dans le parquet, et on met à part ce qui peut rester pour être mangé ou vendu.

On continue à les nourrir comme nous venons de le dire le reste de l'année. On peut les laisser passer l'hiver dans le parquet, en ayant soin de le couvrir pendant la nuit, et toutes les fois qu'il fait mauvais temps, avec un paillasson que l'on enlève au moindre coup de soleil, afin que les faisans en profitent.

Vers le mois de mars, s'il n'est pas survenu d'accident, il faut ne laisser dans le parquet qu'un coq avec six ou sept poules, et mettre les autres à part; cependant si l'on n'avait qu'un coq et qu'on voulût profiter de la ponte de toutes les poules qui resteraient, on pourrait les lui laisser. Vers la mi-mars on commence à les échauffer pour la ponte, et on donne alors pour un coq et six poules, quatre décilitres de blé, six centilitres de chenevis, et un œuf cuit dur émietté avec du pain. Cette nourriture doit être continuée tout le temps de la ponte; mais on remarque qu'a-

Digitized by Google

lors les faisans mangent moins, et que l'on peut diminuer cette quantité si l'on s'aperçoit qu'ils en laissent. On donne le blé et le chenevis le matin, toujours dans des petites mangeoires appelées *trémies*, et le soir on donne les œufs émiettés sur une planche propre.

La ponte commence ordinairement vers le 15 avril, et se prolonge jusqu'au 15 mai. Cependant ces époques varient suivant le climat. Les faisans dorés et argentés pondent huit ou dix jours avant les autres.

Aussitôt que la ponte commence, *il faut* s'assurer de couveuses en nombre égal à celui des faisanes si ce sont des poules, et moins si ce sont des dindes. On visite le parquet le soir et le matin pour en retirer les œufs, et aussitôt que l'on en a quinze, on les donne à couver à une poule; si c'est une dinde, on peut lui en confier vingt-cinq.

L'expérience prouve qu'on pourrait, sans inconvénient, garder les œufs de faisan un mois sans les faire couver; et il suffit pour s'en convaincre de remarquer qu'à l'état de nature les poules faisanes mettent un mois à compléter leur ponte, et ne commencent à couver que lorsqu'elle est complète. Cepen-

Digitized by Google

dant, malgré cette observation, il est préférable de ne pas attendre autant pour faire couver.

Il est assez ordinaire de voir les poules faisanes, après huit ou dix jours de repos, recommencer une seconde ponte, mais qui ne produit que dix à douze œufs au plus.

D'après ce qui précède, on peut remarquer que la ponte de six poules faisanes, calculée à vingt œufs l'une dans l'autre, ce qui est loin d'être exagéré, produit une quantité de cent vingt œufs. Supposant que la moitié de ces œufs éclosent, on aura soixante faisandeaux, desquels on peut conserver, si on les soigne convenablement, au moins trente individus, dont la vente ou la consommation peuvent indemniser des frais qu'ils occasionent.

Si on voulait donner plus d'extension à l'élève des faisans, il faudrait alors établir plusieurs parquets afin de ne mettre dans chacun qu'un coq et six ou sept poules, parce que, surtout à l'époque de la pariade, les mâles sont si jaloux qu'ils se livreraient des combats continuels si on les tenait dans un seul parquet, quelque grand qu'il fût, et la ponte serait presque nulle. Il serait bien dans ce cas d'avoir aussi un parquet pour y mettre les élèves.

Digitized by Google

Passé quatre ans, les poules faisanes et le coq doivent être remplacés, parce qu'ils ne valent plus rien pour la ponte.

On peut très-bien élever des perdrix par les moyens que nous venons d'indiquer; mais il se présente cependant quelques observations importantes que nous allons consigner ici. D'abord il paraît très-difficile, ou plutôt impossible, de déterminer les poules perdrix à pondre dans les parquets, quels que soient au reste les soins qu'on leur prodigue. La ponte n'est assurée qu'en liberté. Ainsi, lorsqu'on veut en élever, il faut donc se procurer des œufs, les faire couver par des poules ou des dindes, puis traiter les jeunes perdreaux comme les faisandeaux. Mais pour se procurer des œufs, il n'y a pas d'autres moyens que de les chercher dans la campagne, dans les premiers jours de mai. Lorsque l'on a trouvé un nid, il faut nécessairement casser un œuf pour reconnaître dans quel état il est; si l'incubation est déjà commencée, il faut aussitôt les donner à couver à des poules que l'on entretient, dans cette disposition, en les tenant sur trois ou quatre œufs que l'on sacrifie à cet usage; mais si l'on n'avait pas de couveuses disponibles, il vaudrait mieux dans ce cas

Digitized by Google

laisser le nid à sa place, parce que la perdrix, à laquelle il appartient, continuera l'incubation, et les jeunes perdreaux ne seront pas perdus. Lorsqu'on juge par l'état du nid et l'ouverture d'un des œufs que l'incubation n'a pas été commencée, on peut alors les emporter et les donner à couver. Toutefois nous devons observer que les perdreaux, même les gris, paraissent encore plus difficiles à élever que les faisandeaux.

Il n'en est pas de même des cailleteaux. Lorsqu'on peut se procurer des œufs de cailles, on les fait couver par une poule, et on élève très-facilement les petits en les nourrissant comme les faisandeaux.

Au reste, si l'on avait un clos suffisamment vaste pour que les perdrix y trouvent assez de tranquillité pour y pondre, on pourrait en entretenir en les y nourrissant; mais, dans ce cas, il y aurait plus d'avantages à le peupler de faisans.

Il nous reste, à l'égard des faisans, à faire connaître les maladies qui les attaquent dans leur jeunesse : car autant ils sont vigoureux une fois la première mue passée, autant ils sont délicats jusqu'à cette époque. Nous empruntons le détail de ces maladies et des re-

Digitized by Google

mèdes à y apporter, au *Traité général des Chasses*, où les auteurs ont traité en grand tout ce qui concerne une faisanderie.

« *Les poux*. Si l'on remarque que les plumes se hérissent et que la tête est un peu gonflée, c'est une preuve que cette vermine tourmente les faisandeaux. Dans ce cas, on leur frotte la tête et le dessous des ailes avec de l'huile d'olive. Si ce moyen ne réussissait pas, il faudrait recourir à de l'onguent mercuriel très-doux, et l'employer dans la proportion de moitié de la grosseur d'un petit pois pour chacun. On a soin, pendant ce temps, de tenir les faisandeaux exposés au soleil, ou, si le temps est froid, dans une chambre bien close. On doit faire la même opération à la poule, parce que c'est elle qui communique cette vermine aux petits; il faut encore changer leur caisse ou au moins la bien nettoyer. »

« *Le bouton*. Les glandes du croupion se gonflent, et il s'y forme des pustules. Il ne faut pas les couper, mais se contenter de les percer avec une épingle, puis frotter la partie malade avec du beurre frais ou de l'onguent de céruse. »

« *La diarrhée*. Dans cette maladie, l'âcreté des excrémens cause souvent au rectum une

Digitized by Google

inflammation qui est très-dangereuse. Nous avons déjà indiqué les précautions à prendre (1); mais si malgré cela la maladie se déclare, il ne faut pas la négliger un instant, et donner aux malades beaucoup de graines de genièvre, et, pour boisson, de l'eau dans laquelle on a mis un peu de sel, et plongé un fer rouge. On enlèvera les plumes gâtées par les excrémens, on frottera la partie malade avec de l'huile de lin ou du beurre frais, et on introduira doucement plusieurs fois dans le rectum la tête d'une épingle enduite d'huile de lin. »

« M. Wibbekink, inspecteur de la faisanderie de Louisbourg, conseille le safran entier dans l'eau jusqu'à ce que la maladie cesse, et, si le mal augmente, de mouiller la graine et de la saupoudrer avec une légère pincée de rhubarbe. »

« Il est aussi nécessaire de séparer les faisandeaux malades de ceux bien portans, pour éviter la contagion, et de traiter par précaution ces derniers avec le genièvre, et l'eau

(1) C'est de jeter dans l'eau destinée à leur boisson un peu de verveine, de serpolet et de lierre terrestre.

Digitized by Google

ferrée ou safranée, ou dans laquelle on a fait cuire de l'ortie grièche. »

« *La constipation.* Elle est également dangereuse; on la reconnaît aux efforts que font les oiseaux sans cependant rendre des excrémens. L'huile de lin introduite dans le rectum de la manière qu'on vient d'indiquer, produit un effet salutaire. »

« *La pépie.* Il se forme au bout de la langue une peau blanche et dure, les narines se resserrent et l'oiseau périt en peu de temps. »

« Il faut enlever avec un canif bien tranchant, sans attaquer les parties saines, la peau qui couvre le bout de la langue; passer à diverses reprises dans les narines, une petite plume imbibée d'huile d'olive, et faire prendre une pilulle composée d'ail cru haché enveloppé dans du beurre frais. »

« A l'âge de deux mois, les faisandeaux sont presque sauvés; cependant ils ont encore une crise à subir. Ils perdent alors de leur appétit et de leur vivacité, ils maigrissent, et bientôt les premières plumes de leur queue tombent et font place à d'autres; en dix jours la crise est passée, et on la rend moins dangereuse, en donnant aux faisandeaux des œufs de fourmis une fois le jour, et le matin et le

Digitized by Google

soir des œufs durs hachés, mêlés avec un peu d'orge et des feuilles de laitues pilées. »

Nous n'ajouterons plus rien à cet article; ce que nous avons dit suffit pour prouver qu'avec quelques soins, il est facile d'ajouter le faisan aux oiseaux de la basse-cour, et que les essais en ce genre ne peuvent qu'être avantageux.

§ II. *De la Peintade.*

La peintade, originaire de Numidie, est la méléagride des anciens, qui supposèrent que les sœurs de Méléagre avaient été métamorphosées par Diane en cet oiseau, dont le plumage est chargé de larmes, et dont le cri continuel exprime leur éternelle douleur de la mort de leur frère. Cette fiction ingénieuse donne en effet une idée assez juste de cet oiseau.

Il est de la grosseur d'une poule, ses ailes sont courtes et leur plumage forme une bosse sur le dos, ce qui lui a valu la dénomination de *Bossue*. Le cou est couvert d'un duvet fin qui laisse apercevoir une peau d'un bleu rougeâtre. La tête est nue et porte une crête cartilagineuse, haute de cinq à six lignes, et dont

Digitized by Google

la couleur varie dans les différens sujets du blanc au rougeâtre; les yeux sont grands; des caroncules charnues pendent de chaque côté de la partie inférieure de la tête; elles sont bleues dans le mâle et rougeâtres dans la femelle. Le bec a la forme de celui d'une poule, il est dur, pointu, rouge à la base et de couleur de corne au bout. Des taches blanches plus ou moins arrondies, sont semées sur le fond gris bleuâtre de son plumage et représentent assez bien des larmes. Leur distribution paraît assez régulière pour avoir l'air d'avoir été faite avec un pinceau, d'où leur vient le nom de peintade, oiseau peint.

On reproche à cet oiseau son cri aigu et perçant d'autant plus désagréable qu'il le fait entendre sans cesse; sa vivacité, sa turbulence, son humeur querelleuse qui l'empêche de vivre en paix avec les autres volailles auxquelles il se rend redoutable, même aux dindons. Cependant son cri paraît toujours avoir quelque cause : ou c'est un changement dans l'atmosphère, ou l'approche d'un oiseau de proie, ou l'envie de couver, ou quelque danger qui menace l'une d'elles. A ce cri, toutes celles qui l'entendent répondent et se rassemblent.

Les

Digitized by Google

Les peintades ne sont pas généralement admises dans les basse-cours, à cause des inconvéniens que nous venons de signaler, ensuite par rapport à la difficulté de les faire pondre dans un poulailler, et enfin par celle que présente l'éducation des petits. Cependant les peintades étant un mets délicat, il serait à désirer qu'on s'occupât de leur acclimatement, ce qui, tout en exigeant des soins, ne paraît pas bien difficile.

Malgré que, dans l'état de nature, l'espèce de la peintade soit monogame, il paraît qu'on peut se contenter d'un mâle pour douze femelles. Il faut leur disposer un logement à part si l'on craint qu'elles ne troublent la paix de la basse-cour. Adultes, elles exigent peu de soins, et la nourriture que l'on donne aux poules leur convient parfaitement. Elles ont toutefois besoin d'un grand espace sur lequel elles puissent trouver à s'occuper. On peut leur disposer un poulailler comme celui des poules; mais il est rare qu'on parvienne à les y faire coucher. Elles préfèrent jucher dehors; il suffit donc de leur préparer des juchoirs sous un hangar élevé, et dans le clos que l'on leur aura consacré.

Il est aussi difficile de les accoutumer à

Digitized by Google

pondre dans le poulailler; elles aiment à déposer leurs œufs dans les haies et les broussailles, et il faut beaucoup de surveillance pour n'en pas perdre. Elles sont très-fécondes en domesticité et peuvent pondre de suite un grand nombre d'œufs, si l'on a soin chaque fois de les enlever, en n'en laissant qu'un ou deux dans le nid. C'est vers la mi-mars que commence la saison des amours; c'est alors qu'on les voit chercher les endroits écartés pour y pondre. La ponte commence en avril, et peut durer jusqu'en août. La peintade pond de trois jours l'un, et quelquefois tous les deux jours.

Malgré la surveillance que l'on exerce, il y a des peintades qui dérobent leur nid et entreprennent de couver; mais il est rare que ces couvées réussissent, à cause du naturel sauvage de cet oiseau, qui abandonne facilement son nid ou ses petits. Aussi, pour élever des peintadeaux, faut-il faire couver les œufs par des poules ou des dindes.

Les œufs de la peintade domestique sont d'un rougeâtre uniforme, et plus petits que ceux de la poule. Leur coquille est plus épaisse; ils sont très-bons à manger.

Pour faire couver les œufs de peintade à des poules ou à des dindes, on s'y prend de la

Digitized by Google

manière que nous avons indiquée à l'article de ces oiseaux. L'incubation dure de vingt-sept à trente jours. Lorsque les peintadeaux sont éclos, il faut, pour les élever, les traiter de la même manière que les faisandeaux. Une fois qu'ils ont atteint un mois, ils sont sauvés, mais jusque-là ils éxigent les plus grands soins.

L'appétit de la peintade suffit pour l'engraisser tout naturellement, sans qu'il soit nécessaire de recourir à la castration. Il n'y a donc pas d'autres soins à prendre que de lui donner des alimens substantiels d'une certaine consistance et à discrétion, de l'empêcher de courir, et de la placer dans un lieu tranquille. Jeune, sa chair ressemble à celle du faisan, mais elle devient dure en vieillissant.

§ III. *Du Cygne.*

On s'occupe peu en France, aujourd'hui, de l'éducation de ce bel oiseau, qui pourrait cependant offrir à l'économie domestique de précieuses ressources. Il est vrai que toutes les localités ne sont pas convenables, parce qu'il est indispensable d'offrir de l'eau aux cygnes; et plus ces eaux seront vastes, plus

Digitized by Google

ils s'y plairont, ayant absolument besoin de nager et de se laver, la propreté étant pour eux de première nécessité.

Ainsi, lorsque l'on a des bassins ou des canaux continuellement alimentés d'eau, il faut construire sur leurs bords des cabanes en bois, qui conduisent à l'eau par une planche disposée en pente douce. Il faut une cabane pour chaque couple : c'est là que le mâle et la femelle se livrent aux douceurs de leur union et aux soins qu'exigent leurs petits. La ponte commence au mois de février; la femelle pond, de deux jours l'un, de cinq à huit œufs blancs gros comme le poing, et très-bons à manger. Pour l'engager à pondre dans la cabane plutôt que sur les bords de l'eau, dans les touffes d'herbes, il faut y placer la nourriture et de la paille.

Pendant l'incubation, qui dure cinquante jours, il faut avoir soin de faire régner une grande propreté dans la cabane où la couveuse s'est établie, et tenir à sa portée une terrine pleine d'eau, dans laquelle on met quelques poignées d'avoine. Il faut lui donner chaque jour ce qui lui est nécessaire pour sa journée ; elle n'exige pas d'autre soin pendant ce temps. Le mâle la quitte fort peu, et semble se tenir

Digitized by Google

auprès d'elle pour la défendre. On le dit même, dans ce cas, dangereux pour les personnes qu'il ne connaîtrait pas, et qui tenteraient de troubler sa couvée. Cet oiseau est en effet d'une force extraordinaire.

Lorsque les petits sont éclos, on les nourrit avec de l'orge moulue, des croûtes de pain trempées ou bouillies dans du lait, de la laitue hachée, du maïs moulu. Il est bien de mêler de temps en temps de la viande hachée à leur pâtée. Du reste, la mère et le père en prennent soin et veillent sur eux, et la première les réchauffe sous ses aîles. Ils vont à l'eau aussitôt qu'ils sont nés, et ont besoin par conséquent d'en être près, pour pouvoir y aller à tout instant, s'y laver et y jouer. On remarque que lorsqu'ils vont à l'eau, la mère nage à leur tête, et le père se tient derrière. Ils sont d'abord couverts d'un duvet gris, et ensuite de plumes de cette couleur; ce n'est qu'à deux ans qu'ils se couvrent de leur robe blanche; ce n'est aussi qu'à cette époque qu'ils ressentent, pour la première fois, le besoin de s'apparier.

On nourrit les cygnes avec toute espèce de grains, du pain, des herbes hachées grossièrement, des tripailles, etc. L'avoine est le

Digitized by Google

grain qu'ils préfèrent; outre cela, ils paissent l'herbe qui croît sur les bords des eaux qu'ils habitent, et se nourrissent aussi de poissons, de plantes aquatiques, de grenouilles, de sangsues et de vers. L'hiver, les cygnes ont besoin d'un supplément de nourriture; il faut aussi veiller à ce qu'ils trouvent toujours de l'eau, soit en leur en fournissant, soit en rompant souvent la glace de leur bassin.

Les jeunes cygnes quittent leurs père et mère, ou plutôt sont chassés pareux au commencement de l'hiver; ils restent ensemble jusqu'au moment où ils ressentent eux-mêmes le besoin de s'apparier : cette époque est marquée par les combats que les mâles se livrent pour la possession des femelles; mais une fois les couples formes, ils sont constans. Pour éviter ces combats, il faut ne laisser ensemble qu'un nombre égal de mâles et de femelles, et se défaire de ceux qui sont en nombre impair. Les femelles sont toujours plus petites que les mâles; elles ont le col plus fin et le tubercule du bec moins gros.

Le cygne vit très-long-temps. La chair des jeunes est tendre et de bon goût, celle des vieux est dure et coriace. Mais le produit de

Digitized by Google

ces oiseaux le plus important est leur duvet. On les plume deux fois par an comme les oies : au printemps et à la fin de l'été ; il faut en excepter les couveuses, et ne plumer les mâles au printemps qu'après la pariade. Le duvet du cygne est extrêmement recherché et ne le cède qu'à l'édredron. *Voyez*, au chapitre des *Oies*, ce que nous avons dit de la plume.

Nous convenons sans peine qu'il est plus avantageux d'élever des oies que des cygnes. Les premières sont plus fécondes, et on n'est pas obligé, comme pour les cygnes, d'entretenir un nombre égal de mâles et de femelles. Cependant, malgré cet inconvénient, les cygnes offrent encore, dans la chair des jeunes et dans leur plume, des produits qui compensent avec avantage la nourriture de ces oiseaux et les soins qu'ils exigent, qui, comme on l'a vu, se réduisent à peu de choses.

§ IV. *Du Paon.*

Tout le monde connaît les riches couleurs dont la nature s'est plu à parer ce bel oiseau, originaire de l'Inde ; c'est aussi plutôt comme ornement qu'on en entretient dans une basse-

Digitized by Google

cour, qu'à cause de son produit. Autrefois sa chair était très-estimée, et ne paraissait même que sur les tables des plus opulens Romains; Olivier de Serres, patriarche de notre agriculture, en fait aussi un grand éloge. Cependant de nos jours on ne mange que celle des jeunes paonneaux, qui est assez délicate; mais les paons l'ont dure et coriace.

Le paon a une certaine analogie avec le dindon; et on remarque même que c'est de tous les oiseaux de basse-cour celui qu'il paraît affectionner le plus. Comme lui, il se plaît à jucher dehors, et se perche ou sur les arbres ou sur les toits. Il montre pour les femelles autant d'ardeur que le coq ordinaire, et on lui en donne ordinairement quatre ou cinq, car lorsqu'il en a moins il les fatigue au point de les rendre stériles.

La paonne pond rarement dans le poulailler; elle cherche les lieux écartés ainsi que la dinde, comme pour soustraire sa progéniture aux regards des curieux. Elle ne fait qu'une ponte par an, qui est de sept à huit œufs. Elle les couve elle-même si on la laisse libre du choix de son nid; mais si on veut se mêler de la faire couver, elle abandonne ses œufs; aussi

Digitized by Google

vaut-il mieux les faire couver par une dinde. L'incubation est de vingt-six à trente jours. Les paonneaux demandent les mêmes soins que les poussins d'inde.

Le paon a un cri particulier, qui s'entend de fort loin, et qui paraît désagréable à beaucoup de personnes. Cependant il est quelquefois utile dans les habitations éloignées : car lorsque perché sur le toit ou sur quelque arbre auprès de la maison, il le fait entendre pendant la nuit, on peut être sûr que quelqu'un d'étranger rôde aux alentours.

Il se nourrit des mêmes alimens que les dindons et les poules, et sait se rendre maître dans la basse-cour.

Les paonneaux sont malades au moment où ils sont près d'avoir leur aigrette, ce qui a lieu à deux mois environ. C'est un temps de crise pour eux comme pour les dindonneaux qui poussent le rouge, et il faut alors les soigner et les fortifier comme on le fait pour ces derniers. On doit veiller à ne pas les laisser aller auprès du mâle avant qu'ils n'aient la tête ornée de cette aigrette, car il les maltraiterait.

Les produits des paons sont peu de chose,

Digitized by Google

et nous le répétons, c'est plutôt par curiosité qu'on en élève quelques-uns, que dans un but d'utilité.

Digitized by Google

DU LAPIN DOMESTIQUE.

Les abus qui résultaient autrefois de la trop grande quantité de lapins, entretenus dans les garennes libres, avaient à juste titre excité les plaintes des cultivateurs, et de célèbres agronomes signalèrent cette espèce comme une calamité pour l'agriculture, et ne cessèrent d'en réclamer l'anéantissement. Leurs vœux furent trop bien exaucés à cette époque d'égaremens, où pour corriger les abus on tomba dans l'excès contraire : tant il est difficile de modérer les passions, et tant il est vrai que les extrêmes se touchent. Les garennes libres furent entièrement détruites, et l'espèce des lapins eût peut-être été anéantie, sans les clapiers que l'on ne put atteindre.

Cependant tout en reconnaissant le danger qui résulte pour les propriétés environnantes, de l'établissement des garennes libres, on

Digitized by Google

peut propager l'espèce du lapin par des moyens exempts d'inconvéniens, et capables de rendre à l'industrie et au commerce les produits qu'elle fournit abondamment, et qui peuvent être considérés chez nous comme une source de richesses qu'il est de l'intérêt commun de ne pas tarir.

Nous allons donc traiter de l'éducation du lapin, sous le point de vue de son utilité, et en indiquant comment on peut s'y livrer en se garantissant, ainsi que les voisins, des dégâts qu'elle peut commettre. Nous dirons d'abord quelque chose du lapin domestique et de ses variétés; nous traiterons ensuite, 1° des garennes libres, 2° des garennes forcées, 3° des clapiers.

§ Ier. *Du Lapin domestique.*

Le lapin est si généralement connu, que nous ne nous occuperons pas de sa description. Le lapin domestique diffère fort peu du lapin sauvage. Le pelage est à peu près la seule différence, c'est-à-dire que les lapins, à l'état sauvage, ont le poil gris, ou du moins qui paraît tel par le mélange des couleurs noires, fauves et cendrées; la gorge et le ventre sont blan-

Digitized by Google

châtres ainsi que le dessous de la queue; le lapin domestique, au contraire, offre diverses couleurs; il y en a de gris comme le sauvage, de tout noirs, de tout blancs, et d'autres où ces couleurs sont mélangées. Toutefois on a remarqué que quelles que soient les couleurs du père et de la mère, il y a toujours dans chaque portée un ou deux lapereaux gris; tandis que ce n'est que très-rarement que les lapins gris produisent des petits de couleurs différentes. Tous les lapins ont le dessous des pieds garnis de poils roux, excepté les lapins de clapier. Aussi les marchands pour faire passer ces derniers, qui sont moins estimés, pour des lapins de garenne, ont soin de roussir au feu les poils de leurs pieds; mais il est facile à l'odorat de reconnaître cette supercherie.

Les lapins à l'état de nature peuvent engendrer et produire à l'âge de cinq ou six mois; la femelle porte trente ou trente-un jours. Elle produit de quatre à huit petits, et fait sept portées par an. Deux ou trois jours avant de mettre bas, elle creuse dans son terrier un réduit que les chasseurs nomment *rabouillère;* elle fait un lit avec le poil qu'elle s'arrache sous le ventre, et y dépose ses petits qu'elle a soin de soustraire à la vue du mâle

Digitized by Google

qui, par jalousie, les détruirait. Elle les allaite pendant plus de six semaines.

Les lapins peuvent vivre huit à neuf ans. Ils se creusent des terriers où ils passent la plus grande partie du jour. Ils n'en sortent le plus souvent que la nuit pour aller paître aux environs.

Le lapin domestique a donné naissance à deux variétés : la première est le lapin connu sous le nom *de riche*, à cause de son pelage en partie d'un gris argenté et en partie de couleur d'ardoise ; sa tête et ses oreilles sont noirâtres. Cette espèce assez commune en Champagne, mériterait d'être plus multipliée à cause de la beauté de sa fourrure, qui est très-recherchée. Sa peau se vend toujours trois ou quatre fois autant que celle de l'espèce commune. Le lapin riche n'exige pas de soins particuliers.

La deuxième est le lapin d'*angora*, dont les poils longs, soyeux, ondoyans, et comme frisés, sont blancs, jaunes, ou roux clair. Ces poils se pelotonnent à l'époque de la mue, et forment des amas qui rendent l'animal difforme ; mais comme son poil est précieux, on peut le recueillir en peignant les lapins à cette époque. Sous le rapport de son produit

Digitized by Google

en poil, cette espèce mérite aussi d'être propagée.

Au reste, ces variétés peuvent être traitées de la même manière que l'espèce principale.

§. II. *Des Garennes libres.*

Les garennes libres sont des lieux ouverts dans lesquels on a placé des lapins, pour y vivre et s'y propager en toute liberté. Nous avons peu de choses à en dire, puisque ce sont elles que l'on a détruites à cause des ravages qui en résultaient pour l'agriculture, et que les lois les ont abolies. Nul doute que cette mesure ne soit nécessaire, principalement dans les pays de plaine. Mais il est des contrées où la culture n'offre aucun succès, et dont le sol convient très-bien aux lapins qui aiment les terrains secs, arides et mêlés d'un sable ferme. Les dunes de la Hollande, peuplées de lapins, les parties arides de l'Irlande exploitées de la même manière, sont des exemples à suivre pour nos dunes et nos landes, que cette culture vivante pourrait rendre très-productives. Espérons qu'en maintenant à cet égard des règlemens prohibitifs qui empêchent une extension trop considé-

Digitized by Google

rable des garennes libres, l'autorité en permettra l'établissement dans les lieux incultes, dans les landes, les bruyères, les montagnes de roches et de sable compacte couvertes d'arbres, et qui n'offrent aucun autre moyen de fertilisation.

Au reste, l'extrême fécondité des lapins fait que bientôt le lieu, où on en met quelques couples, se trouve peuplé sans exiger aucun soin.

§. III. *Des Garennes forcées.*

Les garennes forcées sont des lieux clos que l'on peuple de lapins. Leur étendue varie suivant le terrain dont on peut disposer. Plus il est vaste, plus les lapins, rapprochés de leur état naturel, sont recherchés pour leur chair et leurs peaux. On choisit de préférence les terrains inégaux, montueux et semés de roches. Il est essentiel, dans tous les cas, qu'il y ait une pente suffisante pour l'écoulement des eaux pluviales, que la couche de terre, facile à percer par les lapins, ait au moins un pied de profondeur, et qu'il n'y ait pas au-dessous une glaise qui retienne l'eau, et qui conserve une humidité nuisible. Ces animaux réussissent dans un terrain sec, et particulière-

Digitized by Google

ment sur les revers de montagnes exposées au midi ou au levant. Il ne faut pas non plus établir une garenne sur un terrain favorable à la culture des grains, parce que l'herbe qui y croîtrait en abondance serait trop succulente et pourrait causer aux lapins un dévoiement mortel.

On ne doit pas consacrer à une garenne un terrain couvert d'une couche de sable trop mouvant, parce que les lapins ne parviendraient pas à se creuser des terriers à cause des éboulemens. Cependant si la couche supérieure de sable n'avait pas trop d'épaisseur, et qu'au-dessous le terrain fût convenable, on pourrait enlever en plusieurs endroits cette couche de sable en la rejetant à droite et à gauche, et mettre ainsi à découvert des places favorables aux excavations des lapins. Si au contraire le terrain était recouvert d'une couche trop dure, et qu'il y ait au-dessous à peu de profondeur une terre propre aux terriers, on pourrait remédier à cet inconvénient en pratiquant à l'aide d'une tarière des trous obliques qui aillent jusqu'à cette couche. En général, cette précaution est bonne à prendre lorsqu'on met pour la première fois dans une garenne des lapins domestiques. Ces

Digitized by Google

trous leur servent d'abri jusqu'à ce qu'ils sachent en creuser eux-mêmes : car on a remarqué que ces animaux restent dans ce cas pendant quelque temps, comme les lièvres, à la surface de la terre, jusqu'à ce que la nécessité les rappelle à l'instinct de la nature.

La clôture d'une garenne est l'objet le plus dispendieux de son établissement; les haies ne valent rien parce qu'elles n'empêchent pas les lapins de sortir; les fossés ne sont convenables qu'autant qu'on a de l'eau à sa disposition, encore faut-il que le bord opposé à la garenne soit plus élevé, et taillé à *pic*, afin que les lapins ne puissent le gravir. On doit dans ce cas soutenir les terres par une plantation de saules ou un revêtement de mur. Le bord de la garenne doit conduire à l'eau en pente douce, afin que si quelque lapin y tombait, il puisse revenir aisément à terre. Les murs en pierre sont sans contredit la meilleure clôture, mais aussi c'est la plus coûteuse. Enfin on enclôt de même les garennes avec des palissades, et des murs de pisé. Ces derniers doivent avoir un chaperon en paille, genêts ou joncs, qui dépasse assez leur aplomb pour les garantir de la pluie. Dans tous les

Digitized by Google

tas, de quelque manière que soit faite la clôture, il est essentiel qu'elle pénètre en terre au moins jusqu'à deux pieds de profondeur, afin d'arrêter les galeries souterraines par lesquelles les lapins pourraient communiquer au-dehors; il est bien qu'elle ait une dixaine de pieds de hauteur pour empêcher l'accès aux ennemis des lapins, au nombre desquels il faut compter particulièrement les chats sauvages, et pour garantir la garenne des incursions des braconniers.

Pour peupler une garenne on y porte successivement des lapereaux, lorsqu'ils sont assez forts pour se suffire à eux-mêmes, et l'on y met un mâle pour trente femelles. Comme il naît plus de mâles que de femelles, les premiers sont bientôt surabondans. C'est pourquoi il faut veiller à en diminuer le nombre. Pour peupler plus promptement, et n'avoir pas à craindre une dépopulation produite par des accidens imprévus, il est bien d'entretenir un clapier semblable à celui dont nous parlerons plus loin, et dont on met les lapereaux dans la garenne quelques jours après qu'on les a séparés de leurs mères.

Nous avons dit qu'une garenne avait une étendue plus ou moins grande, suivant le ter-

Digitized by Google

rain qu'on pouvait y consacrer; nous devons ajouter que plus elle sera vaste plus les lapins seront rapprochés de l'état de la nature. La population d'une garenne doit être aussi en rapport avec son étendue, car on conçoit que si elle se trouvait trop peuplée, il faudrait y nourrir continuellement les lapins, autrement ils ne trouveraient pas de quoi vivre. Il est bon de remarquer encore que si la garenne est plantée d'arbres, on parvient à ce que les lapins les attaquent moins, en veillant à ce qu'ils trouvent toujours des alimens suffisans, ou en leur en fournissant. C'est surtout pendant l'hiver qu'il faut venir à leur secours, particulièrement pendant les fortes gelées, et lorsque la neige couvre la terre. La meilleure nourriture qu'on puisse leur donner, c'est du foin et de l'orge. On peut disposer à cet effet dans une partie de la garenne, et sous un auvent qui garantisse la place de la pluie et de la neige, un petit ratelier placé à rez de terre et destiné à recevoir le foin, et une auge en bois ou en pierre, presque plate, dans lequel on met l'orge. De cette manière ces animaux consomment moins, parce qu'ils ne piétinent pas les substances qu'on leur donne. Si la population était hors de rapport avec l'étendue

Digitized by Google

de la garenne, il faudrait nécessairement alors pourvoir à leur nourriture de chaque jour, que l'on pourrait leur distribuer comme nous venons de le dire. On peut dans ce cas les habituer à venir prendre leur repas quotidien au coup de sifflet, ou même à tout autre signal.

Lorsque le terrain que l'on a choisi pour l'établissement de la garenne n'est pas naturellement couvert d'arbres, il est bien d'en planter; mais on doit de préférence faire choix d'arbres fruitiers, dont les lapins aiment les fruits; tels que les poiriers, pommiers, noisetiers, cerisiers, pruniers, mûriers, cormiers, cornouillers, etc. On peut aussi y planter des chênes, qui sont d'un bon rapport, des ormes et des genévriers, dont les racines rongées par les lapins communiquent à leur chair un parfum agréable; on s'abstiendra d'y mettre des arbres qui pourraient, par leurs racines, lui faire contracter un goût d'amertume. Le sol doit être en outre couvert des plantes odoriférantes, qui donnent un excellent goût à la chair des lapins: telles sont la lavande, le basilic, la sauge, la marjolaine, le thym, le serpolet. On doit aussi y semer de l'orge, de l'avoine et des plantes potagères, particulièrement des carottes que les lapins

Digitized by Google

aiment beaucoup, et qu'ils savent fort bien déterrer pour s'en nourrir.

On doit s'abstenir de tirer à coups de fusil les lapins dans la garenne; le bruit de la détonation inquiète les mères et les effarouche; il en est de même du furet qui y porte le trouble en les forçant d'abandonner leur terrier. Il est préférable de tendre un panneau entre les terriers et les endroits où l'on a déposé la nourriture. Alors après qu'ils ont pris leur repas, on les chasse. Ils cherchent à fuir et à regagner leur terrier, et donnent dans le panneau où on les prend comme l'on veut.

Voici un moyen de prendre les lapins, qui est donné par Olivier de Serres. On suspend à un arbre un grand panier d'osier, sur l'endroit où les lapins viennent manger, au moyen d'une corde passée dans une poulie et que l'on fait aboutir à un endroit où l'on se tient caché. Aussitôt qu'ils sont rassemblés et occupés à manger, on lâche la corde, le panier tombe, et les lapins sont pris. Pour les attirer plus facilement dans le piége, on les laisse jeûner la veille du jour où on veut les prendre.

Lorsque la garenne est vaste, et qu'on ne nourrit pas les lapins, le meilleur moyen pour les prendre est d'employer le panneau.

Digitized by Google

Mais alors la nuit qui précède le jour où l'on veut faire cette espèce de chasse, on bouche l'entrée des terriers avec quelques branches, pendant que les lapins sont dehors. On tend ensuite les panneaux autour des terriers, et à la pointe du jour on fait une battue; les lapins en cherchant à regagner leur gîte, s'embarrassent dans le filet. C'est aussi de cette manière que l'on dégarnit la garenne des mâles surabondans, ce que l'on doit faire à chaque printemps. Au reste, il ne manque pas de moyens de s'emparer de ces animaux (1).

§ IV. *Des Garennes domestiques ou clapiers.*

Un clapier est un endroit clos où l'on élève des lapins; son établissement dépendant de l'emplacement dont on peut disposer, nous nous contenterons de faire connaître les règles générales qu'il est essentiel d'observer pour la santé des animaux que l'on entretient, et la prospérité d'un clapier.

---

(1) Si l'on veut à cet égard de plus amples renseignemens, on les trouvera dans le *Traité des Chasses aux Piéges* 2 vol. in-8° Prix : 10 fr., chez AUDOT.

Digitized by Google

Il faut d'abord que le clapier soit à l'exposition du levant ou du midi, et établi dans un endroit sec et aéré. Si c'est dans une chambre au rez-de-chaussée, elle devra être bien carrelée, et les murs bien crépis, autant pour empêcher les excavations des lapins, que pour s'opposer aux attaques des rats et des souris, qu'il faut soigneusement détruire. Le pavé devra être en pente pour l'écoulement des urines qui sont abondantes et infectes, et avoir d'un côté une rigole pour les conduire au-dehors. Ce clapier doit être garni d'autant de cabanes que l'on veut entretenir de femelles et de mâles. Ces cabanes auront au *moins* deux pieds et demi en tous sens. Si l'on peut les faire d'une dimension plus grande, cela ne vaudra que mieux. Quelquefois on se sert pour cet usage de tonneaux percés de trous pour faciliter la circulation de l'air, mais le plus souvent on les établit en planches. Il suffit d'observer que ces cabanes doivent être sombres, (les lapines aimant à faire leurs petits dans l'obscurité), faciles à nétoyer et à débarrasser du fumier, et bien aérées. Le fond ou plancher de la cabane sera assez incliné vers le devant de la loge, pour que l'urine n'y séjourne pas. Chaque cabane doit être

Digitized by Google

être garnie d'un petit ratelier, où l'on dépose le foin et les herbages, d'une petite auge en bois pour recevoir le son, le grain et les croûtes de pain, et enfin d'une seconde auge pour l'eau, parce que quoique généralement les lapins boivent peu, ils le font cependant, et surtout lorsqu'on leur donne une nourriture sèche.

On établira de même dans le clapier qui sera la demeure des lapereaux, lorsqu'on les séparera de leur mère, un petit ratelier placé le long du mur, à la hauteur de cinq à six pouces du sol; et on y placera plusieurs petites auges pour l'eau et la nourriture. La porte du clapier sera fermée et à claire-voie, pour permettre l'accès à l'air. On aura soin de garnir intérieurement les fenêtres d'un grillage en fer à mailles serrées.

Si l'emplacement le permet, on adjoindra à ce clapier un petit terrain clos de murs assez élevés pour empêcher les incursions des animaux nuisibles. On peut toutefois, suivant les localités, se contenter d'un mur de trois à quatre pieds d'élévation, et surmonté d'un treillage en bois assez serré pour que les lapins et leurs ennemis ne puissent passer entre les barreaux. Quand on a l'intention de procurer

Digitized by Google

seulement aux lapins un lieu où ils puissent s'ébattre à l'air et au soleil, il faut le faire paver, et le couvrir d'une légère couche de sable, ou y jeter quelques brassées de litière. Mais si l'on veut qu'ils puissent y creuser, il faut alors faire paver le sol au niveau des fondations des murs de clôture, auxquelles dans ce cas il faut donner quatre ou cinq pieds, et recouvrir ce pavé d'une couche de terre ou de sable qui remplit cette profondeur; dans cet état, ils peuvent faire des trous sans qu'on coure risque de les perdre.

Quelquefois on n'a pas d'autre clapier qu'un enclos ainsi disposé; alors on établit des cabanes à l'entour, ainsi que des petits toits pour servir d'abri et de retraite aux lapereaux. Au milieu de ce clos, on établit un petit ratelier à deux faces couvert d'un toit pour garantir les fourrages de la pluie. Sous ce même toit on place des auges pour l'eau et pour les grains.

La prospérité d'un clapier dépend des soins que l'on apporte à le tenir propre. Il faut donc quelquefois, selon la manière dont il est établi, en couvrir le sol d'une couche de litière, sur laquelle on en jette chaque jour quelques poignées de sèche jusqu'au moment où on enlève

Digitized by Google

entièrement le fumier, ce qu'on doit faire une fois au moins par semaine. Il n'y a point d'économie à ménager la litière, parce que le fumier qui en résulte la paie avec avantage, et les lapins, qui craignent l'humidité, prospèrent beaucoup mieux lorsqu'elle est abondante. Outre la paille, les bruyères et les genêts, forment une excellente litière; l'essentiel est qu'elle soit donnée sèche.

Du Bouquin. C'est ainsi qu'on nomme le mâle; un seul peut suffire à dix femelles; c'est par conséquent dans cette proportion qu'on doit en entretenir dans un clapier. Chaque mâle doit être tenu dans une loge à part, à laquelle on peut donner quatre pieds de longueur sur trois de largeur, et deux et demi de hauteur. Il doit être soigné et nourri comme les lapines.

Comme il importe pour la beauté des lapereaux que les bouquins soient toujours très-vigoureux, on fera bien de les remplacer lorsqu'ils auront trois ans. On choisit, ce que l'on fait aussi pour les femelles, les bouquins les plus gros des portées de mars. Les vieux mâles, nourris convenablement pendant quelque temps, peuvent être mangés quoique leur chair soit sèche et peu délicate.

Digitized by Google

Des Lapines. Nous avons dit que chaque lapine devait avoir sa loge séparée pour y faire ses petits et les élever. Elle est de même qu'à l'état de nature, apte à produire à l'âge de cinq ou six mois; cependant on a remarqué que pour obtenir une belle race de lapins, il était préférable d'attendre plus tard, et dans ce cas on ne la mène au mâle que lorsqu'elle a dix ou douze mois. On connaît qu'une femelle est en chaleur par le gonflement et la teinte bleuâtre des parties génitales. On la porte dans la loge du mâle, avec lequel il suffirait de la laisser deux ou trois heures, mais communément on l'y porte le soir, et on la retire le lendemain matin. S'il arrivait qu'une femelle se refusât aux caresses du mâle, ce serait un indice qu'elle est trop grasse : on conseille alors de la nourrir pendant quelques jours avec des plantes échauffantes, telles que le céleri. Elle porte, comme nous l'avons déjà dit, trente ou trente-un jours. Dès qu'elle approche du terme où elle doit mettre bas, il faut avoir soin de nettoyer sa cabane entièrement, et de lui donner pour litière de la paille bien sèche et flexible. Elle dispose elle-même trois jours avant de mettre bas, l'endroit de sa loge où elle veut déposer ses petits. Elle

Digitized by Google

n'exige aucun soin pendant cette opération; seulement après, il faut lui laisser le plus de tranquillité possible. Il arrive souvent que les lapines dévorent avec le délivre les fruits de leur première portée; il faut dans ce cas les reporter au mâle tout de suite.

En général, les portées sont de six lapereaux; cependant il arrive qu'elles excèdent ce nombre. On conseille dans ce cas, quand on veut que les lapereaux soient bien portans, et que la mère puisse les nourrir sans trop s'affaiblir, de ne lui en laisser toujours que six. Une lapine pourrait faire sept portées par an: alors il faut, trois semaines après qu'elle a mis bas, la porter au mâle, et la rendre ensuite à ses petits, qu'elle continue à nourrir encore pendant trois semaines, et on les sépare d'avec elle huit jours avant qu'elle ne soit prête à mettre bas. Mais on observe que cette fécondité la fatigue, et que l'espèce se maintient plus chétive; il faut donc quand on veut avoir de gros lapereaux, se contenter de six portées, et pour cela il faut faire couvrir la femelle cinq semaines après sa mise bas. On peut lui laisser ses petits encore trois semaines, ce qui est convenable, surtout en hiver à cause du froid, et ce qui ne fatigue pas

Digitized by Google

beaucoup plus la mère, parce que les derniers quinze jours de nourriture, les lapereaux mangent plus qu'ils ne tètent. Toutefois il n'y a nul inconvénient de les séparer de leur mère, lorsqu'ils ont six semaines, et on peut espérer de cette manière d'entretenir une belle espèce.

La fécondité des lapines ne dure que pendant cinq ou six ans; passé ce temps, elles produisent, mais les portées diminuent insensiblement; il faut donc alors les remplacer par de jeunes lapines que l'on choisit ordinairement dans les portées de mars. On préfère toujours celles qui paraissent les plus fortes et les mieux constituées. Les vieilles lapines réformées, bien nourries pendant quelque temps et avec des alimens susceptibles de parfumer leur chair, peuvent encore être mangées quand elles sont suffisamment engraissées.

Des Lapereaux. Tant que leur mère les nourrit, ils n'exigent aucun soin. Nous venons de voir qu'on les séparait d'elle le plus communément à six semaines, époque où ils sont en état de se suffire à eux-mêmes. On les laisse courir dans le clapier tous ensemble, jusqu'à ce qu'ils aient trois mois; alors, il convient de séparer les mâles et de les enfer-

Digitized by Google

mer dans des loges, parce qu'ils commencent à se battre.

A cet âge les lapereaux sont excellens à manger, et c'est le moment de les vendre ou de les manger. Toutefois, ils sont également bons jusqu'à six mois; mais passé ce temps, leur chair devient bien moins délicate. On doit se défaire des jeunes mâles de préférence aux femelles, parce qu'ils entrent plutôt en chaleur. Pour que la chair des lapereaux soit tendre et ait un bon fumet, il faut les entretenir dans la plus grande propreté, et ne les nourrir que d'alimens délicats et parfumés. Quand on veut manger un jeune lapin gras et de bon goût, il suffit de le nourrir, pendant les quinze derniers jours, de fourrages et grains secs, dans lesquels on mêle de la pimprenelle, de l'hysoppe, du thym, du serpolet, de la sauge, de la marjolaine, du mélilot et autres plantes odoriférantes. Si l'on pouvait encore lui composer sa litière avec des bruyères, dont il se nourrit aussi, on réussirait plus sûrement.

On tue ordinairement les lapins en leur donnant derrière les oreilles, pendant qu'on les tient suspendus par les pates de derrière, un coup assez fort avec la main ou un bâton.

Digitized by Google

Cette manière n'est pas toutefois la plus convenable, à cause de la quantité de sang qui s'extravase dans le col et en rend la chair noire et désagréable à la vue. On peut y remédier cependant, si aussitôt que l'animal est frappé, on fait avec un canif ou un autre instrument bien tranchant, des incisions aux joues, par lesquelles le sang s'écoule, ce qui laisse la chair du col blanche. Une autre méthode de les tuer, et qui est la meilleure, est de leur faire avec un canif des incisions au palais, comme on le fait pour les dindes. Il est des personnes qui saignent le lapin et reçoivent le sang dans la quantité de vin nécessaire pour préparer un civet. Ce sang se conserve bien ainsi pendant le temps qu'il faut attendre le lapin.

De quelque manière que l'on ait tué un lapin domestique, il faut, aussitôt qu'il est dépouillé et vidé, lui mettre dans le ventre un petit paquet de thym ou de serpolet, de mélilot, d'estragon, et d'autres plantes aromatiques qui donnent à sa chair un parfum agréable.

Nous avons dit qu'il fallait, à trois mois, séparer les lapins mâles; c'est aussi à cette époque qu'on châtre ceux qu'on veut sou-

Digitized by Google

mettre à cette opération. Toutefois elle n'est pratiquée en général que par les personnes aisées et curieuses. Elle présente cependant plusieurs avantages, 1° le lapereau châtré acquiert un plus grand volume, et sa chair conserve sa délicatesse; 2° on peut laisser ensemble les lapins châtrés, parce qu'ils ne se battent pas; 3° La peau augmente de valeur, parce que le poil devient plus touffu. Pour châtrer un lapin, il faut être deux : l'un le tient par les oreilles et les pates de derrière; l'autre prend, entre le pouce et l'index de la main gauche, un testicule qu'il presse légèrement; alors, de la main droite, il fend la peau avec un bistouri ou un autre instrument bien tranchant, et le testicule sort sans effort; il coupe le cordon, pratique ensuite la même chose pour le second testicule, et frotte légèrement la plaie avec du beurre frais. Si l'opération est bien faite, il n'en résulte aucun accident, l'animal mange comme à l'ordinaire et est guéri en peu de temps.

Nourriture des Lapins. La nourriture des lapins exige du soin, parce qu'elle influe d'une manière bien marquée sur le goût et la délicatesse de leur chair. Le serpolet, le thym, la marjolaine, le fenouil, le cerfeuil, le per-

Digitized by Google

sil, le céleri, l'estragon, le laiteron, la traînasse, les betteraves et carotes feuilles et racines, le sainfoin, la luzerne et le treffle secs et verts, les feuilles et bourgeons de vigne et d'orme, les feuilles de bruyères et de genêt, les feuilles et baies du genévrier et du prunelier, les feuilles de la mauve, du pissenlit, du seneçon, du liseron, le foin, le son, l'avoine et les croûtes de pain, tels sont les alimens dont il faut les nourrir. On doit soigneusement éviter de leur donner des choux, des navets, des topinambours, et de la pomme de terre crue, (malgré que beaucoup d'économes l'aient conseillée, mais le fait est qu'elle donne un très-mauvais goût à la chair). On ne peut en faire usage qu'en la faisant cuire, la réduisant en pâte, et la mélangeant avec de la farine, pour en faire du pain.

On donne à manger aux lapins deux fois par jour, le matin au soleil levant et le soir. Le matin on donne des herbes fraîches, et le soir des alimens secs. On doit veiller à ce que les herbages frais ne soient donnés aux lapins qu'après avoir été fanés quelques instans au soleil ou au grand air, afin de leur ôter leur humidité surabondante, qui est très-nuisible aux lapins. Il est utile de mêler de temps en

Digitized by Google

temps un peu de sel au son qu'on leur donne, ce qui les maintient en santé. Pendant la nourriture, il faut en donner aux mères avec le son et l'avoine, qui doivent principalement former leurs alimens à cette époque.

Il faut en général que les alimens donnés en vert aux lapins équivalent à peu près au quart de la masse de leur nourriture journalière; si on leur en donnait davantage, on pourrait les dévoyer; de même si on ne leur donnait que du fourrage sec, ils seraient bientôt attaqués de constipation.

Il est nécessaire de renouveler chaque jour leur eau, afin qu'elle soit constamment fraîche.

Maladies des Lapins. Le lapin qui, à l'état sauvage, est exempt de maladies, ne jouit pas de cet avantage dans la domesticité, et comme tous les autres animaux que nous y avons soumis, il est sujet à divers accidens.

Nous observerons d'abord que ces accidens deviennent rares lorsqu'il est tenu avec une grande propreté et nourri convenablement; par conséquent on a un double intérêt à ne pas ménager les soins et la surveillance.

Une nourriture trop abondante lui cause des indigestions et la fièvre. Il est aisé de le rationner au point convenable.

Digitized by Google

Des alimens trop humides, et notamment les choux et la laitue, produisent une diarrhée qui le plus souvent est mortelle; on y remédie en séparant les malades, et ne les nourrissant que d'alimens secs et de pain grillé. La même cause produit encore une autre maladie connue sous le nom de *gros ventre*. C'est une espèce d'hydropisie qui fait enfler tout le ventre. Aussitôt que l'on s'en aperçoit, il faut mettre les lapins qui en sont attaqués à la nourriture sèche, que l'on composera principalement d'orge, d'avoine, de sarrazin, de foin, de luserne sèche et de croûtes de pain. Malgré cette nourriture, il faut s'abstenir de leur donner de l'eau. On pourra, le matin et le soir, leur donner un peu de son mouillé avec de l'eau un peu salée.

La malpropreté occasione deux maladies: l'une est une espèce d'éthisie qui attaque les jeunes lapins, les fait maigrir, arrête leur croissance, et dégénère le plus souvent en une gale très-difficile à guérir. Il faut séparer les sujets infectés, parce que cette maladie est contagieuse, et les nourrir de regain, d'orge grillée et de plantes aromatiques.

L'autre est une espèce d'ophtalmie qui attaque les femelles à l'époque de l'allaite-

Digitized by Google

ment, lorsqu'on les tient dans des loges malsaines et infectées de miasmes putrides. Pour arrêter cette maladie, qui est mortelle, il faut transporter les femelles dans une loge très-aérée, saine et garnie d'une litière fraîche que l'on renouvellera souvent.

§ V. *Produits des Lapins.*

Les produits que fournissent ces animaux sont assez importans pour que l'on ne néglige pas d'en élever. Ils consistent, pour ceux que l'on entretient dans une garenne forcée, dans leur chair et leur peau ; ceux de clapier donnent de plus un excellent fumier. On estime à douze francs les produits annuels d'une lapine.

La chair du lapin est une nourriture saine, et son extrême fécondité peut fournir une masse d'alimens assez considérable, et qui, tout en augmentant nos ressources en ce genre, diminue d'autant la consommation des autres animaux domestiques. Celle des lapins de garenne est sans contredit délicate et de meilleur goût que celle des lapins de clapier ; cependant, avec des soins, et par le choix d'une nourriture convenable, on peut rendre la

Digitized by Google

chair de ces derniers, à très-peu de chose près, égale à celle des premiers. Elle est toujours plus tendre chez les lapereaux que chez les vieux lapins, et celle des lapins blancs est encore la plus estimée.

Le poil est le plus important de tous les produits des lapins. On sait qu'il est la matière première des chapeaux, et que les seules villes de Paris et de Lyon, où se fait le plus de fabrication en ce genre, en consomment pour plusieurs millions. La bonneterie en fait encore un assez grand emploi pour fabriquer des gants, des bas et des schals. Les peaux des lapins gris, ou communs, sont les *moins estimées*; les peaux blanches ou toutes noires le sont davantage, ensuite celles du lapin angora; enfin, les peaux du lapin *riche* sont toujours vendues trois ou quatre fois autant que celles qui sont grises. Elles sont dans toute leur valeur quand elles proviennent d'animaux tués du mois de novembre à la fin d'avril. Ces mêmes peaux dépouillées de leur poil, servent encore à faire une colle excellente.

Nous avons dit que les lapins de clapier seuls fournissaient un fumier estimé comme engrais, et que l'on rend d'autant plus abondant qu'on renouvelle plus souvent la litière;

Digitized by Google

et sur ce point, il y a économie à ne pas la ménager, parce que le fumier la paie avec usure.

D'après ce qui précède, on concevra facilement qu'un terrain de six ou sept arpens, employé à l'établissement d'une garenne forcée, peut rapporter davantage que par telle culture que ce soit, surtout si l'on veille à la peupler de gros lapins, et des espèces dont la fourrure est la plus estimée. Cette manière d'élever des lapins est sans doute préférable aux clapiers, parce qu'elle n'exige aucun autre soin que celui de fournir aux animaux qui y sont renfermés, un supplément de nourriture quand cela devient nécessaire à cause de la saison.

Parmi les diverses sortes de clapiers, il faut préférer ceux qui se composent d'une ou plusieurs pièces au rez-de-chaussée, où l'on établit les cabanes des mères, et d'une pièce de terrain découverte et disposée comme nous l'avons dit. De tels clapiers remplacent les garennes forcées, et leur établissement est à la portée d'un plus grand nombre de personnes.

Pour se faire une idée du produit d'un clapier, il suffit de résumer ici ce que nous avons dit précédemment. Nous avons vu que,

Digitized by Google

sans exciter la fécondité d'une femelle, et même en la modérant, afin d'obtenir des lapereaux plus gros, on pouvait compter sur six portées par an, à six petits chaque; mais en les estimant seulement à cinq l'une dans l'autre, on aura donc par lapine trente lapereaux par an, lesquels sont de vente à trois mois. En comptant leur valeur à douze sous chacun, on aura une somme de dix-huit francs, sur laquelle il faut déduire la nourriture de la mère pendant un an, et celle des lapereaux pendant six semaines, puisque nous avons dit que la mère les nourrissait un pareil temps. On a calculé qu'à la campagne la nourriture de douze lapins par jour pouvait être évaluée un sou; d'après cette base, la mère et ses trente petits auraient coûté sept francs quinze centimes, d'où il suit que le produit de chaque lapine serait de dix francs quatre-vingt-cinq centimes, ce qui se rapproche assez de l'évaluation que nous avons indiquée plus haut. Un tel rapport mérite certainement de fixer l'attention de tous ceux qui sont à portée d'élever cette précieuse espèce d'animaux; et tout le monde sait que plus on fait une opération en grand, plus aussi les bénéfices augmentent comparativement.

Digitized by Google

L'éducation du lapin domestique convient à l'habitant des champs comme à celui des villes : le riche comme le pauvre peuvent y trouver des avantages, et la multiplication de cette espèce précieuse ne peut qu'être un bien pour l'économie publique.

Nous avons eu pour but dans ce traité de faire ressortir les avantages qui peuvent résulter de l'éducation des divers animaux dont nous nous sommes occupés, en indiquant les soins qu'ils exigent pour arriver au meilleur résultat possible. Pour beaucoup de personnes, notre travail ne sera peut-être qu'un mémorial de ce qu'elles connaissent déjà; mais nous pensons cependant que le plus grand nombre y trouvera des observations utiles, car nous nous sommes efforcés de réunir en un faisceau toutes celles que l'expérience a consacrées. On ne trouvera rien de hasardé dans cet ouvrage, qui, nous l'espérons du moins, pourra être consulté avec fruit.

FIN.

Digitized by Google

Digitized by Google

TABLE

DES MATIÈRES.

		Pag.
INTRODUCTION		1
CHAPITRE Ier.	DES PIGEONS	7
SECTION Ire.	*Des Pigeons de Colombier*	8
§ I.	Du Colombier	10
§ II.	De la manière de peupler un Colombier	19
§ III.	Nourriture et soins des Pigeons	23
§ IV.	De la Ponte et de l'Incubation	30
SECTION II.	*Des Pigeons de Volière*	32
§ I.	De la Volière	*ib.*
§ II.	Manière de peupler une Volière	34
§ III.	Nourriture et soins des Pigeons	36
§ IV.	De la Ponte et de l'Incubation	39
§ V.	Engraissement des Pigeonneaux	41
§ VI.	Maladies des Pigeons	42
§ VII.	Produits des Pigeons	46

Digitized by Google

Pag.
CHAP. II. DES POULES..... 51
§ I. Choix des Poules et du Coq. ib.
§ II. Du Poulailler..... 55
§ III. De la nourriture des Poules. 62
§ IV. De la Ponte..... 66
§ V. De l'Incubation..... 70
§ VI. De la couvaison artificielle. 80
1. Des Fours à Poulets, ou Couvoirs égyptiens.... 84
2. Des essais faits en France pour établir des Couvoirs artificiels..... 88
§ VII. Des soins à donner aux Poussins..... 98
§ VIII. Des Chapons et Poulardes. 100
§ IX. Des maladies des Poules.. 104
§ X. Des Produits des Poules.. 110
§ XI. De l'engraissement des Poules, Chapons et Poulardes..... ib.
§ XII. Des Œufs..... 117
CHAP. III. DES DINDONS..... 127
§ I. Du Choix des espèces.... ib.
§ II. Du Logement des Dindons. 128
§ III. De la Ponte..... 130
§ IV. De l'Incubation..... 133
§ V. Des soins qu'exigent les Poussins d'Inde..... 139
§ VI. Soins et nourriture des Dindons..... 145

Digitized by Google

Pag.
§ VII. Des Maladies des Dindons. 147
§ VIII. Produits des Dindons.... 150
§ IX. De l'engraissement des Dindons..... 151
CHAP. IV. DES OIES..... 155
§ I. Choix des Oies..... ib.
§ II. Du logement des Oies; des soins et de la surveillance qu'elles exigent..... 158
§ III. De la Nourriture..... 161
§ IV. De la Ponte..... 162
§ V. De l'Incubation..... 163
§ VI. Des soins qu'exigent les Oisons..... 165
§ VII. Des produits des Oies.... 167
§ VIII. De l'engraissement des Oies..... ib.
§ IX. De la conservation des Oies en pots..... 172
§ X. De la Plume..... 173
CHAP. V. DES CANARDS..... 181
§ I. Des espèces de Canards domestiques..... ib.
§ II. Du logement des Canards, de leur nourriture et des soins qu'ils exigent..... 184
§ III. De la Ponte..... 188
§ IV. De l'Incubation..... 189
§ V. Des soins à donner aux canetons..... 191

Digitized by Google

Pag.
§ VI. Produits des Canards..... 193
§ VII. De l'engraissement des Canards..... 194
CHAP. VI. DES OISEAUX QU'IL SERAIT UTILE D'ENTRETENIR DANS LES BASSES-COURS..... 197
§ I. Des Faisans, des Perdrix et des Cailles..... ib.
§ II. De la Peintade..... 215
§ III. Du Cygne..... 219
§ IV. Du Paon..... 223

DU LAPIN DOMESTIQUE..... 227
§ I. Du Lapin domestique..... 228
§ II. Des garennes libres..... 231
§ III. Des garennes forcées..... 232
§ IV. Des garennes domestiques, ou clapiers..... 239
Du Bouquin..... 243
Des Lapines..... 244
Des Lapereaux..... 246
De la nourriture des Lapins. 249
Des maladies des Lapins... 251
§ V. Des produits des Lapins... 253

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

DE L'IMPRIMERIE D'A. EGRON,
rue des Noyers, n° 37.

Digitized by Google

AUDOT, ÉDITEUR,

RUE DU PAON, 8, ÉCOLE DE MÉDECINE,

A PARIS.

HERBIER GÉNÉRAL DE L'AMATEUR, IIe SÉRIE, contenant les figures coloriées des plantes nouvelles, rares et intéressantes des jardins de l'Europe, avec leurs description, histoire, propriété et culture; par M. le Dr LOISELEUR DESLONGCHAMPS, auteur de la Ire série.

Depuis la publication de la PREMIÈRE SÉRIE DE L'HERBIER DE AMATEUR, un nombre considérable de belles plantes sont venues mer nos jardins et nos serres, et les horticulteurs appelaient de urs vœux un ouvrage qui, PAR DES FIGURES ASSEZ MULTIPLIÉES ET ESSINÉES AVEC VÉRITÉ DANS DES PROPORTIONS CONVENABLES, pût ur faire connaître les richesses végétales récemment introduites t celles qui sont dignes de l'être.

Ce besoin senti, et le goût que nous prenons nous-mêmes à ce enre de recherches et de travaux, nous ont engagés à nous renre au désir manifesté par un grand nombre de personnes en ubliant UNE DEUXIÈME SÉRIE DE L'HERBIER DE L'AMATEUR, ouvrage favorablement accueilli, et qui a acquis une réputation eupéenne dans un temps où les magnifiques ouvrages de Redouté aient eux-mêmes en publication et en vogue.

Dans cette nouvelle collection, non-seulement les figures des antes les plus belles et les plus intéressantes qui ont paru depuis publication de la première série de l'*Herbier de l'Amateur*, ou ui doivent le compléter, seront tour à tour dessinées; mais ous nous attacherons surtout à faire connaître, en les figurant, nouvelles plantes dignes d'être rangées dans la collection d'un oateur de l'horticulture.

Selon le mode adopté depuis quelques années, et pour mettre public à portée de jouir plus promptement, nous donnerons IAQUE MOIS, à partir du 1er janvier 1839, TROIS LIVRAISONS DE EUX PLANCHES lithographiées, coloriées par les artistes qui ont availlé à la PREMIÈRE SÉRIE.

Les 14 premières livraisons sont en vente (31 décembre 1838).

Les livraisons de la PREMIÈRE SÉRIE (de 9 fr. en papier ordiaire et de 12 fr. sur papier vélin) étaient composées de 6 planes gravées sur cuivre; trois livraisons de la DEUXIÈME SÉRIE onneront donc l'équivalent d'une de la première, et ne coûteont que 5 fr. 25 c., toutes sur papier vélin : prix bien inférieur. epandant les planches ne le céderont pas en vérité et en brilnt aux anciennes. Cet avantage est dû à la lithographie, qui en

même temps qu'elle procure de l'économie, prépare au coloriste des travaux plus terminés, des teintes plus fondues et plus douces, qui lui évitent des RETOUCHES multipliées, sans rien faire perdre de la transparence et de la vérité des couleurs.

Les dessins ne seront pas, comme autrefois, circonscrits dans le cadre d'un filet gravé, ils s'étendront dans toute la page, ce qui donnera plus de développement à la figure.

Les plantes devant être représentées autant que possible, de grandeur naturelle, il y aura quelquefois des planches doubles qui compteront pour deux.

La livraison de deux planches coloriées, accompagnées chacune d'un texte historique et descriptif, très-grand in-8°, sur papier jésus vélin satiné, presque aussi grand que l'in-4° ordinaire (format de la première série), est du prix de 1 fr. 75 cent., à Paris. Port de chacune, par la poste, en envoyant deux livraisons ensemble, 20 cent.

On a tiré quelques exemplaires sur grand papier (in-4° grand raisin velin), dont les figures sont retouchées avec un soin particulier. Prix : 5 francs.

Nous rappellerons ici quelques passages du prospectus de l'*Herbier de l'Amateur*, PREMIÈRE SÉRIE.

« .... L'ouvrage qui manquait à la France devait contenir non-
» seulement les plantes, les arbres et arbrisseaux d'une utilité
» réelle, ou qui, par la beauté de leur port, par leurs couleurs ou
» leur odeur, embellissent nos jardins, décorent nos demeures,
» et ajoutent à nos plaisirs...

» Ce sera la ressource du BOTANISTE, puisque, si, au milieu
» des frimas de l'hiver, il a oublié quelques-uns des caractères
» d'une plante qui ne vit que dans les beaux jours et loin du
» climat qu'il habite, avec nos figures il n'y aura plus pour lui
» ni saison ni distance.

» Elle ne sera pas moins précieuse pour l'AMATEUR, qui, souvent
» trompé en achetant une plante sur l'idée qu'il s'en est faite
» d'après une simple description, trouvera, dans notre HERBIER,
» un parterre au milieu duquel il ne pourra plus s'égarer, puis-
» qu'il aura sous les yeux les objets mêmes qu'il voudra choisir.

» L'HORTICULTEUR-MARCHAND, en annonçant ses graines ou ses
» ognons, y trouvera encore le seul moyen de montrer, avec
» toutes leurs grâces naturelles, les plantes qui doivent en naître. »

L'*Herbier de l'Amateur* et le *Traité des Jardins* ont été exposés au Louvre avec les produits de l'horticulture. Ils ont été l'objet d'une MENTION HONORABLE. Ces deux ouvrages sont honorés de la souscription de plusieurs souverains et des princes et princesses.

TRAITÉ DE LA COMPOSITION ET DE L'ORNEMENT DES JARDINS, avec 161 planches, représentant, en plus de 600 figures, des plans de jardins, des fabriques propres à leur décoration, et des machines pour élever les eaux. Ouvrage faisant suite à l'Almanach du bon Jardinier. **CINQUIÈME ÉDITION,** contenant 94 planches nouvelles, 58 plans de jardins de toutes grandeurs, un nombre considérable de sujets divers

d'utilité ou d'ornement, et dans laquelle le texte, entièrement refondu, a été augmenté de plus du double, par un amateur des Jardins. Prix : 25 fr., et 28 fr. 50 c. franc de port.

Il suffira, pour faire connaître cet ouvrage, et pour indiquer les améliorations apportées à la cinquième édition, de transcrire ici le sommaire des articles qu'il contient.

Coup d'œil sur l'histoire des jardins et de l'horticulture. — Progrès théoriques et pratiques.

Notions sur la théorie des jardins. — Des divers genres de jardins. — Des sites en général. — Convenances locales. — Des sites en particulier. — Convenances qui leur sont propres. — Plaines. — Coteaux. — Montagnes, collines et vallons.— Scènes majestueuses, terribles, pittoresques, rustiques, champêtres, tranquilles, riantes, mélancoliques, surprenantes, fantastiques, merveilleuses. — Des climats et des températures.

Arpentage, levée des plans, transport sur le terrain d'un dessin tracé sur le papier. 11 *figures nouvelles*.

Des jardins fruitiers-potagers. — Verger. — Jardins mixtes.

Du jardin et de l'école de botanique.

Des jardins symétriques, jardins anciens, boulingrins, vertugadins, pièces coupées, parterres à compartiments, broderies ; jardin symétrique moderne, — de palais, — publics. 30 *fig. nouv.*

Des jardins fleuristes et du *Rosarium*. Jardin fleuriste variable. Listes des plantes pour parterres, arrangées par ordre de hauteurs et de saisons.

Des jardins paysagers.

Plans et descriptions des jardins de toutes grandeurs. 3 jardins fruitiers-potagers, 4 jardins fruitiers-potagers ornés, 1 jardin mixte, 15 pièces de parterres modernes ou fleuristes, 11 petits jardins paysagers, depuis 4 perches jusqu'à un demi-arpent, 9 jardins paysagers moyens et grands, jardin cosmopolite, 7 jardins anglais, 2 hameaux ornés, 2 fermes ornées. 57 *plans nouveaux*

Jardin zoologique. — Hameau orné. — Ferme ornée.

Jardin paysager, travaux préparatoires. Emploi et arrangement des végétaux dans les compositions. La forêt, le bois, le bosquet, illumination des bosquets, salles de verdure, ifs taillés, labyrinthe, groupe, massif, buisson, arbre et arbrisseau isolés, arbre belvédère, quinconce, avenue, allée couverte, berceau, palissade, ha-ha, pergole, charmille, haie, prairie, pelouse et gazon, tapis, plate-bande, planche, corbeille, massif de fleurs, contre-bordure, fleurs à vase, gradin, tapisserie ; ornements fleuris : éventail, treille, obélisque, colonne, rotonde ; perspective artificielle. Listes des arbres, arbrisseaux et arbustes pour les bois et bosquets arrangés par ordre de hauteurs et de nature de terrain. 45 *figures, dont* 39 *nouvelles*.

Des eaux, poissons, oiseaux aquatiques, eaux naturelles, eaux artificielles : lac, étang, rivière anglaise, pièce d'eau, marre, marais, fontaines, ruisseau, rivière naturelle, torrent, cascade ; moyens d'élever les eaux, machines, puits artésiens, utilité des fontaines artésiennes, terrain où l'on peut espérer de trouver des eaux souterraines, sondage, fontaines et effets d'eau, hydroplasie. 59 *figures, dont* 33 *nouvelles*.

Des rochers, cavernes, grottes.

Constructions diverses et ornements, serres, bâches, châssis, espaliers d'oranger et de camellia, moyens de chauffage, calorifère, 24 *figures dont* 16 *nouvelles*.

Habitations et fabriques d'utilité, ferme ornée, écuries, vacheries, bergeries, laiteries, moulins à eau et à vent, jardin Delisle, jardin Panckoucke, jardin de Fromont, habitations et pavillons d'architecture italienne, villa, casin, maisons transportables. 60 *figures*, *dont* 49 *nouvelles*.

Cottages, *entrance*, ornements extérieurs des cottages, portes et fenêtres gothiques. 84 *figures*, *dont* 68 *nouvelles*.

Glacières. 2 *figures*.

Ponts en pierre, en charpente, rustiques, suspendus en fil de fer, levis, tournant, naturel, vivant. 37 *figures*, *dont* 27 *nouv.*

Maisons et maisonnettes rustiques, chinoises, etc. 50 *figures*, *dont* 15 *nouvelles*.

Cabanes pour loger les animaux, colombiers, volières. 61 *figures*, *dont* 19 *nouvelles*.

Fabriques d'ornement et de récréation, cabanes, pavillons, kiosques, belvédères, observatoires. 64 *figures*, *dont* 45 *nouvelles*.

Chapelles, oratoires, ermitages, *ex voto*, temples. 44 *figures*, *dont* 20 *nouvelles*.

Obélisques, tombeaux, exèdres, colonnes isolées, statues, vases. 24 *figures*, *dont* 13 *nouvelles*.

Jeux, tir à l'arc, au pistolet, au fusil, jeux de bague, bascule, appareils pour la danse de corde et l'enjambée des géants, portique de la gymnastique. 8 *figures*, *dont* 4 *nouvelles*.

Barrières, treillages, palis, siéges rustiques, *étagère ou théâtre de fleurs*. 43 *figures*, *dont* 12 *nouvelles*.

Barques. 13 *figures*, *dont* 7 *nouvelles*.

En tout 633 figures gravées sur 161 planches, non compris beaucoup de figures de détail.

Tous les plans de jardins des quatre premières éditions ont été supprimés, ainsi qu'un certain nombre de fabriques, que nous avons remplacées par des modèles d'un plus nouveau goût, d'après les dessins de MM. Aumont, paysagiste, Canissié et Gavori, architectes, etc. Nous avons conservé précieusement les dessins de M. Garneray, qui avaient enrichi la troisième édition.

On connaît les planches des quatre premières éditions, dont les meilleures ont été reproduites dans celle-ci. Les 94 qui y ont été ajoutées sont gravées avec un grand soin par MM. Durau, Pfitzer et Olivier.

Les troisième et quatrième éditions, contenant environ 100 planches, étaient du prix de 20 francs. Celle-ci renferme 94 planches nouvelles, gravées sur acier, et ne se vend que 5 francs de plus. — Papier de chine, le double.

Ceci est un exemple unique d'un ouvrage aussi bien gravé et a si bon marché.

C'est, il n'en faut pas douter, à l'accueil favorable et constant qu'il a reçu du public, que notre Traité des Jardins doit l'honneur d'avoir été contrefait dans son plan, dans son titre et dans une grande partie de ses dessins, car on n'imite que les ouvrages utiles et dont la vente à grand nombre peut faire espérer des profits à l'imitateur. A la médiocrité des gravures on pourra reconnaître, au premier coup-d'œil, cette contrefaçon ou imitation.

PARIS. — IMPRIMERIE

VOYAGE PITTORESQUE AU BRÉSIL, par *Maurice Rugendas*, traduit de l'allemand, par *M. de Golbéry*, PAYSAGES, PORTRAITS ET COSTUMES, MŒURS ET USAGES DES INDIENS, EUROPÉENS ET NÈGRES, lithographiés par les plus célèbres artistes, Victor Adam, Bichebois, Bonington, Deroy, Maurin, Sabatier, Tirpenne, Villeneuve, etc.

M. Rugendas, pendant le long séjour qu'il a fait au Brésil, s'est livré aux recherches les plus minutieuses, aux investigations les plus approfondies, pour rassembler, sur cette partie si intéressante du nouveau monde, la collection la plus complète de documents précieux ; il n'a voulu rien négliger de ce qui pouvait intéresser le lecteur. Il a passé en revue les sciences naturelles, les arts, le commerce, les mœurs, les coutumes de ces peuples sauvages ou civilisés, et partout on retrouve cette élégante netteté et cette profonde instruction qui le caractérisent.

Pour les planches qui accompagnent ce bel ouvrage, on a puisé dans le riche portefeuille que l'auteur a rapporté du Brésil et dans ses innombrables dessins de vues, de cascades, de portraits, de costumes, de scènes variées de la vie intérieure des habitants, on a choisi ceux qui par la beauté pittoresque et la variété des situations, par l'attrait des scènes privées, offraient le plus d'intérêt.

Nouvelle Publication, avec *Texte allemand* ou *Texte français*.

Le VOYAGE PITTORESQUE AU BRÉSIL formera un fort volume grand in-folio, divisé en 20 livraisons ; ce volume sera composé de quatre parties : — La première donnera, en 6 livraisons, la description et la vue des principales villes et les paysages les plus intéressants ; — La seconde, en 4 livraisons, contiendra les portraits et costumes des habitants ; — La troisième, en 6 livraisons, fera connaître les mœurs et usages des Indiens et des Européens ; — La quatrième, en 4 livraisons, les mœurs et usages des nègres. — Chaque livraison sera composée de 5 planches et de 2 ou 3 feuilles de texte explicatif : il en paraîtra une tous les quinze jours, à partir du 1er février 1839. — Prix de chaque livraison : 6 fr. sur papier blanc, et 8 fr. sur papier de Chine.

LA LITTÉRATURE FRANÇAISE CONTEMPORAINE, DE 1827 A 1838. Continuation de la **FRANCE LITTÉRAIRE**, contenant : 1° Par ordre alphabétique de noms d'auteurs, l'indication chronologique des publications originales des écrivains français, régnicoles et étrangers, et celle des éditions et traductions françaises des ouvrages des auteurs étrangers, vivants, imprimés en France pour la première fois pendant ces douze dernières années ; — 2° Une table des livres anonymes et polyonymes, qui, par leur publication, appartiennent à cette époque ; — 3° Une table

des sujets. Le tout accompagné de notes biographiques et littéraires, par J. M. Quérard.

Quelque courte que soit la période de 1827 à 1838, elle ne laisse pas d'être féconde en événements intéressants. Depuis 1827, toutes les doctrines politiques, religieuses, littéraires, scientifiques, industrielles, toutes les questions d'intérêt social enfin ont été agitées. Une révolution populaire a donné naissance à un nouveau droit public; l'enseignement public a reçu des améliorations importantes; les sciences, l'industrie, ont fait d'immenses progrès. Aujourd'hui donc que l'imprimerie est devenue l'interprète de la pensée, que tout s'écrit, *la Littérature française contemporaine* sera, nous pouvons l'affirmer, le procès-verbal le plus complet de l'histoire de notre temps. Par cela même elle forme un ouvrage tout à fait indépendant du premier, quoique venant lui servir de continuation.

Cet ouvrage formera trois volumes in-8° de 40 feuilles et sera publié en 24 livraisons de 5 feuilles (80 pages), qui paraîtront de six semaines en six semaines. La première sera mise en vente le 20 décembre 1838. Prix de chaque livraison, 2 fr.

LA RÉVOLUTION FRANÇAISE, depuis 1789 jusqu'au 18 brumaire, représentée en 224 tableaux d'après Fragonard, Swebach, Prieur, Vernet, Girardet, et gravés par Duplessi-Bertaux, Niquet, etc., avec une analyse des faits. **ÉDITION PITTORESQUE** servant d'atlas aux récits historiques de MM. Thiers, Mignet, Tissot, etc., etc., et complétant le Musée national de Versailles, où les sujets de la révolution ont été omis. Cet ouvrage contient 158 tableaux représentant les scènes les plus remarquables de cette époque, et 66 portraits de personnages célèbres, avec une vignette rappelant l'action la plus mémorable de leur vie, et accompagnés, pour la plupart, de leur signature autographe. 56 liv. 70 fr.; 2 vol. cart. 75 fr. demi-rel. 80 fr.

L'ITALIE, LA SICILE, LES ILES IONIENNES, L'ILE D'ELBE, LA SARDAIGNE, MALTE, L'ILE DE CALYPSO, etc., d'après les inspirations, les recherches et les travaux de MM. le vicomte de Châteaubriand, de Lamartine, Raoul-Rochette, le comte de Forbin, Piranesi, Mazzara, de Napoléon, Denon, Saint-Non, lord Byron, Goëthe, Visconti, Cicognara, Lanzi, de Bonstetten, Swinburne, etc. Sites, monuments, scènes et costumes, d'après Mme Maudebourt-Lescot, MM. Horace Vernet, Granet, Isabey, Cicéri, Mazzara, le major Light, le cap. Batty, Cooke, Gell et Gandy, Pinelli, Ferrari, et beaucoup d'artistes italiens; recueillis et publiés par Audot père, membre de la Société de géographie. Ouvrage contenant 290

Digitized by Google

gravures sur acier, représentant plus de 400 vues, toutes intéressantes, et 150 costumes, scènes de mœurs, etc., 140 livraisons à 8 sous.

Les antiquités du peuple romain, les lieux consacrés par Virgile, Horace, Pline, par le Dante et le Tasse : les monuments modernes de Rome, de Florence, de Milan, etc.; les curiosités naturelles, volcans, lacs, grottes, cascades, sites pittoresques; les costumes, les scènes caractéristiques de chaque pays, tels sont les sujets des gravures de cette vaste collection. La description de tant d'objets curieux et pittoresques, la peinture des mœurs, sont exposés de manière à intéresser vivement et à faire entièrement connaître toutes les parties de l'Italie.

Une médaille d'une admirable exécution a été gravée à l'occasion de cette intéressante publication, et distribuée aux souscripteurs, comme associés et protecteurs de l'entreprise. Elle porte au revers cette inscription : A. . . . (ici le nom du souscripteur). . . . PROTECTEUR DES ARTS.

Prix de la médaille, module d'une pièce de cinq francs; 1 fr. 50 cent.; gravure du nom, 1 fr. 50 cent.

IL EST ESSENTIEL DE DEMANDER CET OUVRAGE SOUS LE SEUL TITRE DE L'ITALIE PUBLIÉE PAR AUDOT, afin d'éviter des erreurs.

Chaque partie séparée, savoir : Toscane, 1 vol., 7 fr. 80 c. — Royaume de Naples, Sicile et Malte, 2 vol., 28 fr. 80 c. — Sicile et Malte, 1 vol., 8 fr. 40 c. — Herculanum, Pompéï, 1 vol., 6 fr. — Rome et États romains, 2 vol., 25 fr. 20 c. — Venise, Milan, royaume Lombardo-Vénitien et États voisins, 1 vol., 22 fr. — Piémont, Sardaigne, Simplon, 1 vol., 9 fr. 60 c. — Carte polychrôme de l'Italie, gravée sur deux planches, et présentant, en rouge, l'état antique de l'Italie, et en noir, l'état moderne; lavée en couleur, 2 fr. 50 c. — On ajoutera 3 fr. par volume, si on veut les volumes reliés. On peut aussi relier en 3 vol., savoir : 1° Royaume de Naples, Sicile, Malte; 2° Rome; 3° Toscane, Milan, Piémont. Le prix alors est de 4 fr. le volume.

LA TERRE SAINTE ET LES LIEUX ILLUSTRÉS PAR LES APOTRES : Vues pittoresques, d'après Turner, Harding et autres célèbres artistes; Histoire, Description, Mœurs actuelles. Dédié à monseigneur l'évêque de Chartres, par MM. l'abbé Gr., du diocèse de Versailles; et A. Egron, l'un des collaborateurs aux Annales des Voyages.

Magnifique volume sur huitième de jésus vélin, non mécanique, orné de 48 charmantes gravures et d'une belle carte, 15 fr. Demi-reliure, 3 fr.

Décrire la Terre-Sainte, rappeler les événements, les mœurs anciennes, les mettre en regard des mœurs actuelles de ses habitants, explorer ces contrées célèbres sous leur aspect religieux, en présenter les vues principales dans ce qu'elles ont de pittoresque, d'historique ou de monumental, tel est le plan de cet ouvrage, dont les dessins sont gravés par les meilleurs artistes de ceux qui ont coopéré à la collection intitulée L'ITALIE.

La liste des lieux dont nos gravures représentent l'aspect fera connaître le plan de cette nouvelle et intéressante publication :

Jaffa, ancienne Joppé. — Ruines d'Ascalon. — Jérusalem, vue générale prise du mont des Oliviers. — Murs d'enceinte de Jérusalem. — Une rue de la sainte cité, maison du gouverneur. — Mosquée d'Omar, sur l'emplacement du temple de Salomon. — Terrasse et chaire de la mosquée d'Omar. — Eglise du Saint-Sépulcre. — Saint Sépulcre. — Rues voûtées à Jérusalem. — Intérieur de la porte d'Or à Jérusalem. — Jérusalem, près de la porte de Saint Etienne, lieu appelé, par tradition, Piscine de Betzaïde. — Mont Sion, mosquée de David. — Jardin des Oliviers. — Vallée de Josaphat, torrent de Cédron, tombeaux d'*Absalon*, de saint Jacques, de Zacharie. — Jéricho. — Samarie. — Bords du Jourdain. — Nazareth. — Bethléem. — Chapelle de la nativité : lieu de la naissance du Sauveur. — Cana en Galilée. — Tibériade. — Mont Tabor. — Vue prise du mont Liban. — Mont Liban et ses cèdres. — Marche nuptiale au mont Liban. — Chemin du Sinaï : monastère de Sainte-Catherine. — Désert du Sinaï. — Sommet du Sinaï. — Le Nil, les pyramides : emplacement de Memphis. — Thèbes : temple et statue renversée de *Memnon*. — Babylone. — Ninive, à présent Moussul. — Ruines de Tyr. — Sidon. — Laodicée. — Antioche. — Damas. — Chypre. — Corinthe. — Ephèse. — Milet. — Patmos. — Rhodes. — Rome : Forum romanum. — Rome : Colysée. — Rome : antique prison Mamertine, où fut enfermé saint Pierre, où *Jugurtha* mourut de faim, et où les rois vaincus allaient périr après le triomphe.

L'ARCHITETTURA ANTICA Descritta e Dimostrata coi Monumenti dall' architetto Cav. Luigi Canina.

Le but du grand ouvrage, publié à Rome par M le chevalier Canina, est de faire connaître l'histoire, la théorie de l'art de bâtir des principaux peuples anciens, et la construction des monuments qui nous ont été conservés.

Il fallait réunir un grand nombre d'ouvrages d'un prix très-élevé, et faire de longues recherches pour avoir les vues des monuments, leurs détails architectoniques ; et connaître les restaurations qui en ont été faites par les savants. M. le chevalier Canina a fait usage de tous les travaux de ses prédécesseurs, de tous les documents procurés par les nouvelles fouilles, et il en est résulté un recueil de gravures et un traité qui laissent loin derrière eux tout ce qui a été publié jusqu'à ce jour.

Neuf volumes in-8o contiendront tout le texte, et seront ainsi répartis. — Architecture égyptienne, 3 vol. *avec* 165 *planches*. — Architecture grecque, 3 vol. *avec* 150 *planches*. — Architecture romaine, 3 vol. *avec* 225 *planches*.

Les gravures seront publiées en 36 livraisons de 15 planches chacune, et du prix de 9 francs. Le prix des volumes de texte est de 45 cent. pour chaque feuille de 16 pages. On peut souscrire à l'une ou l'autre des sections séparément.

Le texte italien sera utile même aux personnes peu familiarisées avec cette langue, car il faut un petit nombre de leçons pour en comprendre la lecture.

LES PLUS BELLES ÉGLISES DE ROME, gravées par GIACOMO FONTANA. Cet ouvrage contiendra les gravures de tout ce que renferment de plus intéressant les églises si riches de Rome et de ses environs, soit sous le rapport de l'architecture et de la sculpture, soit sous celui de la peinture et du site ou des vues intérieures. 4 vol. in-fol., divisés en livraisons d'environ 10 planches, avec le texte italien, descriptif et historique. Le prix de chaque livraison, dont les 9 premières sont déjà en vente, est de 6 fr. 50 cent.

LES ANTIQUITÉS D'ATHÈNES, et autres monuments grecs, d'après les mesures de STUART et REVETT : enrichis des nouvelles découvertes. Edition portative, en 71 planches, dessinées et décrites par M. NOLAU, architecte, gravées par MM. HIBON et REVEIL, un volume grand in-16, 8 francs. Cet ouvrage est gravé avec supériorité et forme un charmant album pour l'artiste et l'amateur.

L'EMPEREUR NAPOLÉON, Tableaux et récits des batailles, combats, actions et faits militaires des armées sous leur immortel général ; 90 gravures par RÉVEIL, d'après les peintures du Musée de Versailles et autres monuments. 10 Livraisons, 6 francs; relié, 7 francs.

MUSÉE DE PEINTURE ET DE SCULPTURE, Recueil des principaux Tableaux, Statues et Bas-Reliefs des Collections publiques et particulières de l'Europe, dessiné et gravé à l'eau-forte sur acier, par REVEIL, avec des Notices descriptives, critiques et historiques, par DUCRESNE aîné. *Un franc la Livraison* de 6 planches et 6 feuillets de texte *français et anglais*, petit in-8°.

Cet ouvrage, véritable **MUSÉE EUROPÉEN**, renferme les compositions des meilleurs maîtres de toutes les Ecoles anciennes et modernes choisies dans tous les musées et cabinets de l'Europe, et parmi les productions des artistes vivants de tous les pays où fleurissent les beaux-arts : il est gravé avec un soin extrême et d'après des dessins qui rendent le trait et le caractère des originaux avec la plus grande fidélité.

L'ouvrage est terminé, et se compose de 208 livraisons,

Nos 1 à	171	208
Livraisons, *bis*.	14	
Supplément aux livraisons *bis*, tables, etc. .	5	
Loges du Vatican.	9	
Histoire de Psyché.	6	
Amours des Dieux.	3	

Digitized by Google

LE MUSÉE DE VERSAILLES, ses principaux tableaux et statues gravés par Réveil. — Vues du parc et du château dessinées et gravées par Léonce L'Huillier. — Versailles pittoresque et anecdotique, par Hypolite Hostein. 74 planches ; 6 francs.

Collections extraites du Musée de peinture et de sculpture. Les planches seulement.

Musées, églises et collections de Rome et états Romains ; 1 vol., 11 fr.
Musées, collections et églises de Naples ; 2 fr. 50 cent.
Musées, galeries et églises de Florence et de la Toscane ; 1 vol., 7 fr.
Musées, galeries et églises de Milan, Venise, Parme, Turin et Gênes ; 1 vol., 5 fr.
Musées de Madrid et de l'Escurial ; 1 vol., 3 fr.
Musées de France ; 2 vol., 18 fr.
Musées et collections d'Angleterre ; 1 vol., 11 fr.
Galeries de Munich et de Schleisseim ; 1 vol., 5 fr.
Musées et galeries de Vienne, 1 vol., 6 fr.
Galerie de l'Hermitage ; 1 vol., 3 fr.
Galeries de Dresde, Berlin, etc. ; 1 vol., 5 fr
Musées, Galeries et églises de Belgique et *Hollande* ; 4 fr.
Recueil des statues et bas-reliefs choisis parmi les plus célèbres morceaux de sculpture de tous les musées de l'Europe ; 1 vol., 9 fr.
Figures pour l'Histoire de la Sainte-Vierge, renfermant un recueil très-curieux de soixante-et-une saintes familles ; 1 vol., 7 fr.
Figures pour la Bible, d'après les tableaux des peintres les plus célèbres, contenant 66 gravures pour l'Ancien-Testament, et 85 pour le Nouveau-Testament ; 9 fr.
Œuvre de Raphaël ; 152 planches, 1 vol., 9 fr.
Les Loges de Raphaël, séparément, avec texte, 9 fr.
Histoire de Psyché, *idem*, 6 fr.
Œuvre de Titien ; 29 planches, 1 vol., 3 fr.
Œuvre de Rubens ; 63 planches, 1 vol., 6 fr.
Œuvre de Poussin ; 150 planches, 1 vol., 4 fr.
Œuvre de Le Sueur ; 39 planches, 1 vol., 4 fr.
Vies et portraits des peintres et sculpteurs les plus célèbres de toutes les écoles ; texte anglais et français, 2 vol., 6 fr.

ÉCOLE ANGLAISE. Recueil de Tableaux, Statues et Bas-Reliefs des plus célèbres artistes anglais ; depuis le temps d'Hogarth jusqu'à nos jours, gravés à l'eau-forte

sur acier, et accompagnés de descriptions critiques et historiques en français et en anglais, par G. Hamilton.

Il n'y a point de collection générale gravée des tableaux anglais, et plusieurs sujets gravés il y a 50 ou 60 ans ne peuvent maintenant être acquis que par hasard ou à des prix exorbitants. Cette Collection a le mérite de mettre à la portée de tout le monde des compositions dont quelques personnes seulement pourraient voir les originaux, en parcourant à grands frais les nombreux châteaux de l'Angleterre. 4 vol., 288 planches, 30 francs.

ŒUVRE DE LORD BYRON, 20 gravures à l'eau-forte, par Reveil, d'après A. Colin, 5 fr.

ŒUVRE DE FLAXMAN. Recueil de ses compositions gravées au trait par Reveil. Cette Collection est la seule complète qui ait paru jusqu'ici, 30 livraisons, format grand in-8, chacune composée de 9 planches, du prix de 1 fr. 25 c. *Iliade* d'Homère, 39 pl.; — *Odyssée*, 34 pl.; — *Tragédies* d'Eschyle, 31 pl.; — *Enfer* du Dante, 38 pl.; — *Purgatoire*, 38 pl.; — *Paradis*, 34 pl.; — *Œuvre des jours* et *Théogonie* d'Hésiode, 37 pl.;—Statues et bas-reliefs, 18 pl.: total 37 fr. 50 c.

CHEFS-D'ŒUVRE DE L'ÉCOLE FRANÇAISE sous l'empire de Napoléon. Recueil de Tableaux, Statues et Bas-Reliefs désignés pour le Concours décennal, avec un texte explicatif, 30 belles gravures in-folio, 50 fr.

ŒUVRE DE JEAN GOUJON. Collection de gravures au trait, d'après ses statues et ses bas-reliefs, exécutées par M. Reveil; accompagnée d'un texte explicatif sur chacun des monuments qu'il a embellis de ses sculptures; et précédée d'un essai sur sa vie et sur ses ouvrages. 1 vol. in-4°, pap. vélin, 72 fr.

ŒUVRE DE CANOVA. Recueil de gravures au trait, d'après ses statues et ses bas-reliefs, exécutées par M. Reveil; accompagné d'un texte explicatif sur chacune de ses compositions, d'après les jugements des meilleurs critiques, et précédé d'un essai sur sa vie et ses ouvrages, par M. H. De Latouche. 100 planches en 1 vol. in-4°, papier vélin satiné, 80 fr.

VIE DE BENVENUTO CELLINI, orfèvre et sculpteur florentin, écrite par lui-même, et traduite par M. Farjasse, avec des notes sur les contemporains, les faits historiques et les ouvrages de cet artiste, 2 vol. in-8, avec figures, 15 fr.

Digitized by Google

DU BEAU DANS LES ARTS D'IMITATION, avec un examen raisonné des productions des diverses écoles de peinture et de sculpture; par M. Kératry; 2 vol. in-12, 4 figures, 10 fr.

PRÉCIS historique et analytique des ARTS DU DESSIN, avec 7 planches gravées, suivi d'un précis sur la danse ancienne et moderne, par C.-J. B. 1 vol. 8°, 6 fr.

NOTIONS ÉLÉMENTAIRES DE PERSPECTIVE *linéaire*, et théorie des ombres; par Richard, 1 vol., 1 franc.

ART DE PEINDRE A L'AQUARELLE, enseigné en 28 leçons; traduit de l'anglais de Thomas Smith, et orné de 18 grav. col. 1 vol. in-4°, format d'*album*, 15 francs.

CATALOGUE de l'Œuvre lithographique de M. Horace **VERNET.** In-8, tiré à 100 exemplaires, 5 fr.

HISTOIRE DE LA MUSIQUE; par Me de Bawr; 1 vol. in-12, fig., 4 fr.

ESSAI SUR LA DANSE ANTIQUE ET MODERNE; par Mme Elise Voïart, 1 vol. in-12, fig., 4 fr.

FAUST, 26 jolies gravures d'après les dessins de Retzsch, 2e édition, augmentée d'une analyse du drame de Goëthe, par Mme Elise Voïart, 1 vol. in-16, 2 fr. 50 c.

HAMLET, 17 dessins d'après Retzsch, 1 vol. in-16, 2 fr.

ROMÉO ET JULIETTE, 12 dessins d'après Ruhl, 2 fr.

LE SONGE D'UNE NUIT D'ÉTÉ, 6 dessins, 2 fr. 50 c.

LE MARCHAND DE VENISE, 9 dessins, 1 fr. 50 c.

MACBETH, 8 dessins d'après Ruhl, 1 fr. 50 c.

LA TEMPÊTE, 8 dessins d'après Ruhl, 1 fr. 50 c.

OTHELLO, 12 dessins d'après Ruhl, 2 fr.

FRIDOLIN, 8 dessins de Retzsch, avec une traduction littérale, et vers par vers, de la ballade de Schiller, par Mme Elise Voïart, 1 vol. in-16, 1 fr. 50 c.

LE DRAGON DE L'ILE DE RHODES, 16 dessins de Retzsch, trad. de Schiller, par la même, 1 vol. in-16, 2 fr.

Les mêmes ouvrages en anglais, même prix.

LE LANGAGE DES FLEURS, par Mme. Charlotte de Latour, 5e édition, 1 vol. in-18, 15 gravures coloriées, 6 fr.; relié en veau doré sur tranche, 9 fr.

L'idée ingénieuse de chercher dans les fleurs d'une prairie l'ex-

pression de nos pensées, a déjà fourni le sujet de plusieurs ouvrages; mais il était réservé à notre auteur de nous en donner les éléments, en sorte que nous pouvons désormais compter une nouvelle langue. Cet ouvrage, qui, par son agrément, est plus particulièrement destiné aux dames, a encore l'avantage d'offrir une foule de traits curieux et de recherches pleines d'intérêt.

LA BOTANIQUE DES DAMES, 3 vol. in-18, 9 fr.

FLORE DE LA BOTANIQUE DES DAMES, 1 vol. in-18, cartonné, fig. noires, 9 fr.; fig. coloriées, 20 fr.

Sous le titre de *Flore*, un herbier artificiel fait partie de *la Botanique des Dames;* il renferme, outre quatre planches de principes, 400 plantes les plus jolies et les plus intéressantes.

MANUEL DES PLANTES MÉDICINALES, ou Description, Usages et Culture des végétaux indigènes employés en médecine; contenant la manière de les recueillir, de les sécher et de les conserver; les préparations qu'on leur fait subir, et les doses auxquelles on les administre; leurs propriétés; le temps de leur floraison, de leur récolte, et les lieux où ils croissent naturellement; les symptômes et le traitement des empoisonnements par ceux qui sont vénéneux, etc.; par A. Gautier, doct. en méd., 1 vol. in-12 de 1140 pag., fig., 10 fr., et 12 fr. 50 c. franc de port.

HERBIER MÉDICAL, ou Collection de Figures représentant les plantes médicinales indigènes. *Supplément au Manuel des Plantes médicinales*, de M. A. Gautier, et à tous les Dictionnaires d'histoire naturelle, et autres ouvrages. 214 figures. In-12, fig. noires, 15 fr.; fig. color., 40 fr.

LE JARDIN FRUITIER, contenant l'art du pépiniériste, l'histoire et la culture des arbres fruitiers, des ananas, melons et fraisiers, les descriptions et usages des fruits; par Louis Noisette, botaniste-cultivateur, membre de plusieurs sociétés savantes françaises et étrangères. Seconde édition, considérablement augmentée, et ornée de figures nouvelles de tous les bons fruits connus, gravées d'après les dessins de Bessa.

Le Jardin fruitier sera publié en 26 *livraisons de* 6 *planches coloriées* et 16 pages de texte, grand in-8, papier raisin-vélin satiné. Le prix de chaque livraison coloriée est de 5 fr.

HISTOIRE NATURELLE DES ORANGERS, dédiée à S. A. R. Madame duchesse de Berry; par A. Risso et A. Poiteau. 109 fig. dessinées et coloriées d'après

nature. Grand in-4°, fig. noires, 45 fr.; color., 216 fr.

Cet ouvrage contient l'histoire, la classification, la nomenclature et la description de 169 espèces ou variétés d'*orangers*, de *bigaradiers*, de *bergamotiers*, de *limettiers*, de *pompelmouses*, de *lumies*, de *limoniers* et de *cédratiers* ou *citronniers*. Il fait connaître en outre la culture qui leur est propre, tant en serre, sous les climats froids et tempérés, qu'en pleine terre dans le midi.

HERBIER GÉNÉRAL DE L'AMATEUR, contenant la description, l'histoire, les propriétés et la culture des végétaux utiles et agréables, dédié au Roi, par feu MORDANT DE LAUNAY; continué par M. LOISELEUR-DESLONGCHAMPS, avec figures d'après nature par BESSA.

Il a paru par livraisons de 6 planches, accompagnées de leur texte en regard, et supérieurement coloriées au pinceau, par des artistes habiles. L'ouvrage forme 8 volumes, dont chacun se compose de douze livraisons. Prix de la livraison : in-4°, papier fin, 9 fr. pap. vélin, 12 fr. On trouvera près de l'éditeur toutes les facilités que l'on pourrait désirer pour faire l'acquisition de cet ouvrage.

HERBIER DE L'AMATEUR, IIe SÉRIE.

Voir page 1re de ce catalogue.

FLORE DES JARDINIERS, AMATEURS ET MANUFACTURIERS. 390 figures de plantes, arbres et arbrisseaux indigènes et exotiques, d'après les dessins de Bessa, formant 4 vol. in-4°., papier fin; EXTRAITS DE L'HERBIER DE L'AMATEUR. 1re série. A 15 sous la livraison de 3 planches coloriées, dont la description et la culture se trouvent dans LE BON JARDINIER. Franc de port, 18 *sous*. — Ce recueil de figures est utile non-seulement aux HORTICULTEURS, tant amateurs que marchands, mais encore aux DÉCORATEURS, BRODEURS, fabricants de FLEURS ARTIFICIELLES, manufacturiers de PORCELAINES, TOILES PEINTES, PAPIERS PEINTS, etc.

ATLAS UNIVERSEL de Géographie ancienne et moderne, dressé par M. PERROT, 1 vol., relié, 9 fr.

29 cartes gravées avec une si grande finesse de burin et une telle netteté, que l'on a pu y faire entrer autant de détails que si elles eussent été exécutées sur un format plus grand. *Sphère; Carte physique; Tableau comparatif* de la hauteur des principales montagnes; *Monde connu des anciens; Grèce ancienne; Empire Romain; Empire de Charlemagne; Mappemonde; Europe; France par* provinces; *France par départements; Suède, Norwège et Danemark; Russie; Iles-Britanniques; Europe centrale; Pays-Bas; Suisse; Espagne et Portugal; Italie; Turquie; Asie; Inde; Afrique; Egypte; Amérique* en deux feuilles; *Antilles; Océanie.*

VOYAGE PITTORESQUE DANS LE ROYAUME DES PAYS-BAS, dédié à la princesse d'Orange, et rédigé par M. de CLOET, 2 vol. in-4°, 204 lithographies, 126 fr.

Arts et Métiers.

ENCYCLOPÉDIE POPULAIRE, ou les Sciences, les Arts et les Métiers mis à la portée de toutes les classes. Tous les Traités se vendent séparément, savoir :

DISCOURS SUR LE BUT, LES AVANTAGES ET LES PLAISIRS DE LA SCIENCE, par M. BROUGHAM, traduit de l'anglais, ainsi que les trois ouvrages suivants, par N. BOQUILLON. 1 vol. 1 fr.

TRAITÉ D'HYDROSTATIQUE, ou de l'Équilibre des liquides, 1 vol. avec 2 planches gravées, 1 fr.

Action de l'eau sous le rapport de la pression qu'elle exerce, et ressources qu'offre cette pression dans l'emploi d'agents mécaniques adaptés aux usines. Théories des pesanteurs spécifiques, etc.

TRAITÉ D'HYDRAULIQUE, ou du Mouvement et de la force des liquides, 1 vol. avec 3 planch. grav., 1 fr.

Moyens d'élever et de conduire les eaux, théorie des pompes, des roues hydrauliques, etc.

TRAITÉ DE PNEUMATIQUE, ou des propriétés de l'air et des gaz, 2 vol. avec 4 planches, 2 fr.

Action mécanique de l'air, phénomènes qui accompagnent sa pression ou l'absence de pression, moyens d'utiliser ses propriétés. Complément de la théorie des pompes, etc.

TRAITÉ DU CALORIQUE, ou de la nature, des causes et de l'action de la chaleur; traduit de l'anglais, et revu par M. DESMAREST, 3 vol. in-18, 2 pl. grav., 3 fr.

La théorie de la chaleur est de la plus grande importance, surtout dans les arts où l'on n'emploie pas impunément cet agent puissant quand on ne connaît pas son mode d'action. La connaissance de ses phénomènes est indispensable dans toutes les classes de la société.

LA MACHINE A VAPEUR, leçons familières sur sa construction et la manière de la faire fonctionner, par LARDNER, professeur à l'université de Londres, etc.; traduit par M. E. PELOUZE, auteur du *Maître de Forges*, 4 vol. in-18, ornés de 12 gr. planches gravées, 4 fr.

GÉOMÉTRIE DE L'OUVRIER, ou Application de la règle, de l'équerre et du compas à la solution des problèmes de la géométrie; par E. MARTIN, 1 vol., 1 fr.

Digitized by Google

TRAITÉ DE MÉCANIQUE PRATIQUE, traduit de l'anglais par N. Boquillon, 16 gr. pl. 7 livraisons, 7 fr. Cet ouvrage, destiné à rendre les principes de la mécanique tout-à-fait populaires, est indispensable à tous ceux qui veulent construire des machines, comme à tous ceux qui en ont la direction ou la surveillance.

ART DU MAÇON, par Emile Martin, 1 vol. fig. 1 fr.

ART de préparer la chaux, le plâtre et de fabriquer les briques et carreaux, 1 vol. fig. 1 fr.

LE TOISÉ DES BATIMENTS, ou l'art de se rendre compte et de **METTRE A PRIX TOUTE ESPÈCE DE TRAVAUX.** Ouvrage indispensable aux architectes, constructeurs et propriétaires; par L.-T. Pernot, architecte. Charpente, 1 vol., 1 fr. Serrurerie, 1 vol., 1 fr. Couverture et Carrelage, 1 vol., 1 fr. Menuiserie, 2 vol., 2 fr. Marbrerie, 1 vol., 1 fr. Peinture, Dorure, 1 vol., 1 fr. Plomberie et Fontainerie, 1 vol., 1 fr. Vitrerie, Tenture des papiers, Miroiterie et Tapisserie, 1 vol., 1 fr. Terrasse, Pavage, Vidange de fosses, Poêlerie et Fumisterie, Treillage et Grillage, 1 vol., 1 fr.

ART DE FABRIQUER EN PIERRE FACTICE très-dure, et susceptible de recevoir le poli, des *bassins*, conduites d'eau, dalles, enduits pour les murs humides caisses d'orangers, tables à compartiments, mosaïques, etc.; de jeter en moules, des vases, colonnes, statues et autres objets d'utilité et d'ornement; par M.-E. Pelouze, 2° édition. 1 vol., planche gravée, 1 fr.

LE FUMISTE, Art de construire les cheminées, de corriger les anciennes, et de se garantir de la fumée; par M. E. Pelouze; 2e édition, 1 vol., 2 grandes planches, 1 fr.

ART DU CHAUFFAGE DOMESTIQUE et de la cuisson économique des aliments; par M. E. Pelouze; 2e édition, 1 vol., 3 grandes planches, 1 fr.

ART DE CONSTRUIRE LES FOURNEAUX d'usine de la manière la plus économique et la plus avantageuse pour l'emploi des combustibles; par M. E. Pelouze, 2 vol., 4 grandes planches gravées, 2 fr.

ART DE PRÉVENIR ET D'ARRÊTER LES INCENDIES, par M. Everat, ex-officier de sapeurs-pompiers; 2e édition, 1 vol., gr. pl. gr. 1 fr.

LE VIGNOLE DE POCHE, ou Mémorial des artistes, des propriétaires et des ouvriers, accompagné d'un *Dictionnaire portatif d'architecture;* par Urbain Vitry,

Digitized by Google

architecte ; 3e édit., 1 vol. gr. in-16, avec 35 planches. Prix : avec le Dictionnaire 5 fr. ; sans le Dictionnaire 4 fr.

On vend séparément **LE DICTIONNAIRE PORTATIF D'ARCHITECTURE CIVILE**, et des mots qui en dépendent, tels que ceux de la maçonnerie, de la charpenterie, de la menuiserie, de la serrurerie, etc., etc. ; par URBAIN VITRY, 1 vol. grand in-16 ; prix, 2 fr.

LE PROPRIÉTAIRE ARCHITECTE, contenant des modèles de maisons de ville et de campagne, de remises, écuries, orangeries, serres, etc. ; ainsi qu'un TRAITÉ D'ARCHITECTURE, renfermant les principales découvertes relatives aux constructions. Ouvrage utile aux entrepreneurs de bâtiments, aux architectes et ingénieurs, et principalement aux PERSONNES QUI VEULENT DIRIGER ELLES-MEMES LEURS OUVRIERS ; par URBAIN VITRY, 2 vol. in-4°, avec 100 gravures, par HIBON, 40 fr.

ART DU MENUISIER en bâtiments et en meubles, suivi de **L'ART DE L'ÉBÉNISTE**,

Ouvrage contenant des éléments de géométrie appliquée au TRAIT DU MENUISIER, de nombreux modèles d'escaliers, l'exposé de tout ce qui a été récemment inventé pour rendre l'outillage parfait, des notions fort étendues sur les bois, sur la manière de les colorer, de les polir, de les vernir et sur leur placage : 3e édition, entièrement refondue et considérablement augmentée, par M. PAULIN DESORMEAUX, auteur de L'ART DU TOURNEUR. 18 livraisons in-18 à 1 fr. Ouvrage orné de 71 planches grand format. On a tiré une édition en 2 vol. in-4°, prix : 18 fr.

ART DE FABRIQUER LES COULEURS ET VERNIS, de préparer les huiles, etc., pour tous les genres de peinture, 2 vol., une gr. planche gravée, 2 fr.

ART DE LA PEINTURE EN BATIMENTS et des décors, y compris le badigeon et la tenture des papiers, à l'usage des ouvriers et des propriétaires ; par DOUBLETTE DESBOIS, peintre-vitrier, 2 vol. 2 gr. pl. gr. 2 fr.

ART DU VITRIER, par le même 1 vol. pl. gr. 1 fr.

ART DE L'ORNEMANISTE, du stucateur, du carreleur en pavés de mosaïque, et du décorateur en divers genres ; par M***, 1 vol. fig. 1 fr.

L'ART DU TOURNEUR, par M. PAULIN DESORMEAUX, 2 vol. in-12, avec un volume grand in-4°, contenant 36 planches, dont 4 doubles et 2 coloriées, 24 fr.

L'auteur avait entrepris de donner des leçons tellement claires

Digitized by Google

qu'il fût possible d'apprendre à tourner en les lisant avec application, et en joignant une pratique bien dirigée et constante à leur théorie. « Le temps seul, disait-il, pourra faire connaître si j'ai réussi, et si ce que je pense avoir exprimé clairement sera facilement compris. » Ce doute est maintenant dissipé, et les connaisseurs n'ont pas hésité à donner à ce livre la préférence sur tous ceux qui ont paru jusqu'à ce jour sur la même matière.

PRINCIPES DE L'ART DU TOUR, Abrégé de l'ouvrage de M. PAULIN DESORMEAUX; par l'auteur, 1 vol. in-12, avec 6 planches gravées, 3 fr. 50 c.

CHIMIE DU TEINTURIER, par E. MARTIN, ancien professeur de sciences physiques, directeur de teintureries à Louviers et à Elbeuf, 1 vol., 1 fr.

ART DE LA TEINTURE des laines, par le même. 1 fr.

ART DE LA TEINTURE de la soie, du coton, du lin et des toiles imprimées; par le même, 1 vol., 1 fr.

ART DE DÉGRAISSER et de remettre à neuf les tissus, par le même, 1 vol., 1 fr.

MANUEL DU MARCHAND PAPETIER dans la préparation des plumes à écrire, des encres noires, de couleur, de la Chine, de celle propre à marquer le linge, etc.; des cires et pains à cacheter, des colles à bouche et autres; des crayons, de la sandaraque, *des sables de couleur*, du papier-glace et des différents papiers à calquer; des papiers glacés, huilés, à dérouiller, etc., etc.; suivi d'un tableau de tous les formats de papier avec leurs mesures, 2 vol. fig. 2 fr.

ART DE LA RÉGLURE DES REGISTRES ET PAPIERS DE MUSIQUE. Méthode simple et facile pour apprendre à régler, contenant la fabrication et le montage des outils fixes et mobiles, la préparation des encres et différents modèles de réglures; suivi de l'*Art de relier les registres*; par MÉQUIN, régleur, 2 vol., fig. 2 fr.

CHIMIE RÉCRÉATIVE, par M. DESMARET, in 8°, fig. 6 fr.

RÉCRÉATIONS tirées de l'ART DE LA VITRIFICATION. Moyens curieux, simples et peu coûteux d'exécuter sur verre des peintures, dorures, jaspures, herborisations, gravures, etc.; de composer des colliers filigranes, plumets; empreintes, pierres gravées, faux camées, perles, verres colorés de tous genres, émaux, petites figures, yeux en émail pour les animaux conservés, incrustations, etc.; par M. E. PELOUZE, ancien officier de la manufacture des glaces de Saint-Gobin, 2 vol. avec 3 grandes planches, dont une coloriée, 2 fr. 50 c.

ART DE LA COUTURIÈRE *en Robes;* par Mme Burtel, 1 vol. in-18, fig. 1 fr.

ART DE FAIRE LES CORSETS, *les Guêtres et les Gants,* par la même. 1 vol. fig. 1 fr.

Économie rurale et domestique, Amusements de la Campagne, Chasse, Pêche, Jardinage.

PETITE ENCYCLOPÉDIE DES HABITANTS DE LA CAMPAGNE, ou Eléments de l'agriculture et des sciences qui s'y rapportent; deuxième édition, 1 vol. in-12, 3 fr.

COURS D'AGRICULTURE, ou **L'AGRONOME FRANÇAIS,** par une société de savants, d'agronomes et de propriétaires fonciers, et dirigé par M. le baron Rougier de la Bergerie, 8 vol. in-8°., 60 fr.

Ce cours, dirigé par le collaborateur des *Rosier*, *Parmentier*, *Vilmorin*, etc., se fait remarquer par ses méthodes essentiellement pratiques.

HISTOIRE DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE, par M. le baron de la Bergerie, 1815, 1 vol. in-8., 6 fr.

LA MAISON DE CAMPAGNE, ouvrage qui peut aussi, en ce qui concerne l'économie domestique, être utile aux personnes qui habitent la ville; par Mme Aglaé Adanson, quatrième édition, contenant beaucoup d'augmentations, 2 vol. in-12, accompagnés de planches; prix: 7 fr., et 9 fr. 25 c. par la poste.

Cet ouvrage expose les avantages de la vie champêtre, et enseigne tout ce qui doit se pratiquer dans une maison de campagne, pour joindre l'agrément au bon ordre et à l'économie; il indique les soins et la surveillance que la maîtresse de maison doit exercer sur la maison, les domestiques, la boulangerie, la laiterie, la fromagerie, la fruiterie, le grenier, le cellier, la cuisine, la basse-cour, les bestiaux, les jardins potager, fruitier, et d'agrément; les étangs et les viviers. Ces instructions sont suivies du Jardin des Plantes médicinales et de la Pharmacie domestique, avec une indication sommaire des propriétés et des usages des plantes et des médicaments les plus nécessaires. Quatre éditions imprimées à grand nombre et en peu de temps donnent une preuve de l'accueil qui a été fait à cet ouvrage, fruit des travaux et des observations de l'auteur, fille du célèbre Adanson.

TRAITÉ DE L'ÉDUCATION DES ANIMAUX DOMESTIQUES. Moyens les plus simples et les plus sûrs de les multiplier, de les entretenir en santé et d'en tirer le plus d'avantages possibles; par M. Thiébaut de Berneaud, 2 vol. in-12, avec 9 gr. pl. grav., 7 fr.

Digitized by Google

TRAITÉ DES OISEAUX DE BASSE-COUR. Ouvrage complétant le *Traité de l'Education des Animaux domestiques*, 1 vol. in-12, deux pl. grav. 2 fr. 50 c.

ART D'ÉLEVER LES LAPINS et d'en tirer un grand profit, 1 vol. 1 fr.

MÉTHODE CERTAINE ET SIMPLIFIÉE DE SOIGNER LES ABEILLES pour les conserver et en tirer un bénéfice assuré; par M. Féburier, membre de la Société d'agriculture de Seine-et-Oise, etc., 1 vol. fig. 1 fr.

HISTOIRE NATURELLE DES ABEILLES, suivie de la manipulation et de l'emploi de la cire et du miel; pour servir de complément à la *Méthode de soigner les Abeilles;* par le même. 1 vol., 1 fr.

LES PIGEONS DE VOLIÈRE ET DE COLOMBIER, ou Histoire naturelle des pigeons domestiques; manière d'établir des colombiers et volières; d'élever, soigner les pigeons, etc.; par MM. Boitard et Corbié, 1 vol. in-8°, orné de 25 figures de pigeons peints en couleur, fig. noires, 6 fr.; fig. color., 12 fr.

TRAITÉ DES OISEAUX DE CHANT, *des pigeons de* volière, du perroquet, du faisan, du cygne et du paon, 1 vol. in-12, orné de 38 fig. d'oiseaux, 3 fr.

LE MÉDECIN DES CAMPAGNES. Traité des maladies que l'on peut guérir soi-même, de celles que l'on doit traiter avant l'arrivée du médecin; par A.-G., docteur-médecin, 1 vol. in-12, 3 francs.

PHARMACIE DOMESTIQUE, contenant la préparation des médicaments et l'indication des premiers secours à donner aux malades; par M. Blanchard, pharmacien, 2 fr.

ART DE LA CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES, 1 vol., 1 fr.

TRAITÉ DES ALIMENTS, leurs qualités, leurs effets, le choix que l'on en doit faire selon l'âge, le sexe, le tempérament, la profession, les climats, etc.; par M. A. Gautier, docteur en médecine, 1 vol. 2 fr.

LA CUISINE DE SANTÉ, 1 vol. in-12, 2 fr.

LA LAITERIE, ou Art de traiter le laitage, de faire le beurre, et de préparer les diverses sortes de fromages; deuxième édition, revue et corrigée, 1 vol. 1 fr.

Digitized by Google

LA CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE, ou **NOUVELLE CUISINE ÉCONOMIQUE**, de Gnomonitation, de Contenant : table des mets selon l'ordre du service, de Ustensiles, instruments et procédés nouveaux, avec des figures. — Service de la table par les domestiques, avec figures. — Manière de servir et de découper à table, avec figures. — Cuisines française, anglaise et italienne, au nombre de plus de mille recettes ; d'une exécution simple et facile. — Divers moyens et recettes d'économie domestique, de conservation des viandes, poissons, légumes, fruits, œufs, etc., etc. — Des vins et des soins qu'ils exigent. — Table des mets par ordre alphabétique; Par M. L.-E. A. Vingt-deuxième édition, corrigée et augmentée, avec 77 fig., dont 2 coloriées. 1 vol. in-12 cartonné, 3 fr. (par la poste, broché, 4 fr.)

Cet ouvrage enseigne une cuisine économique suivant les nouveaux usages, et non plus selon les anciens procédés de la *Cuisinière bourgeoise*, vieille aujourd'hui de plus d'un siècle.

Outre les plus délicates recettes pour faire une bonne cuisine, le bonnes confitures et d'excellentes liqueurs, elle donne tous les moyens de conservation pour les viandes, le poisson, les légumes, es œufs, les fruits, etc. On y trouve la manière de remplacer la iche et coûteux surtout de tables en glaces et en argenterie par un urtout de plantes et de fleurs, sans aucune dépense et infiniment lus agréable à la vue, comme il est aussi le charme de l'odorat.

Il renferme un tableau où l'on voit d'un coup d'œil les mets lont on peut faire usage et composer le repas du jour même soit léjeuner, dîner ou souper, chauds ou froids ; l'art de choisir et oigner les vins ainsi que les caves, de découper les viandes, olailles, le poisson et le gibier.

LA CHARCUTERIE, ou l'art de saler, fumer, apprêter et cuire toutes les parties différentes du cochon et du sanglier ; seconde édition, 1 vol. in-12, 1 fr.

LE PATISSIER A TOUT FEU, ou nouveaux principes économiques de Pâtisserie, suivis d'un Vocabulaire raisonné de cuisine pâtissière ; par G.-P.-L., ancien patissier retiré, 2e édition, considérablement augmentée, avec six planches. Prix : 2 fr.

Dans cet ouvrage on enseigne à fabriquer d'une manière facile et à faire cuire même SANS FOUR, dans une cheminée de chambre ou de cuisine, toutes sortes de feuilletages, de pâtés froids ou chauds, de brioches, de biscuits, de gâteaux de Savoie et d'accessoires et ornements pour chacun d'eux. On y a joint un supplément sur l'emploi des pâtes manquées et de rebut.

LA PATISSIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE, suivie de l'Art de faire le pain d'épices, les gaufres, oublies, etc. ; 2e édition, in-12, 1 fr. 50 c.

Digitized by Google

TRAITÉ DE CONSERVER ET D'EMPLOYER LE complétant, contenant tous les procédés les plus économiques pour les dessécher et les confire, et pour composer les liqueurs, vins liquoreux artificiels, sirops, glaces, boissons de ménage, etc.; 3e édition, augmentée des descriptions de plusieurs glacières domestiques et économiques, et d'une fontaine à conserver la glace, avec figures, 2 fr.

LA CUISINIÈRE DES PETITS MÉNAGES, 1 vol. 1 fr.

ART DU BLANCHISSAGE DOMESTIQUE, d'après les procédés anglais et français, comprenant le travail de la blanchisseuse en fin, les savonnages simples, la mise au bleu, l'empesage, le repassage, le pressage et le calandrage du linge, le nettoyage et la remise à neuf des dentelles, blondes, tulles, gazes et bas de soie; par madame Pelouze, 1 vol. fig 1 fr.

ART DE FABRIQUER LES SAVONS, mis à la portée des ménages; par M. Dussart, 1 vol. 1 fr.

ART DE FABRIQUER LA CHANDELLE avec économie; par Michel, ancien fabricant, 1 vol. 1 fr.

MANUEL DES ÉTANGS, ou Traité de l'art d'en construire avec économie et solidité; moyens pour les empoissonner, en faire la pêche, et transporter les poissons; par M. Rougier de la Bergerie, in-12, fig. 2 fr. 50 c.

MANUEL DES PROPRIÉTAIRES et régisseurs de bois et forêts, avec une instruction pour les gardes; par Noirot, 1 vol. in-12, 4 fr. 50 c.

TRAITÉ DE LA CULTURE DES FORÊTS, ou de l'application des sciences agricoles et industrielles à l'économie forestière, par M. Noirot. in-8°., 6 fr.

L'ART DU TAUPIER, ou Méthode amusante et infaillible pour prendre les Taupes, par M. Dralet; ouvrage publié par ordre du gouvernement; quinzième édition, corrigée et augmentée. In-12, fig., 1 fr.

LES AMUSEMENTS DE LA CAMPAGNE, contenant:

1° La description de tous les jeux qui peuvent ajouter à l'agrément des Jardins, servir dans les fêtes de famille et de village, et répandre la joie dans les fêtes publiques.

2° L'Histoire naturelle, les soins qu'exige la volière, l'art d'empailler les animaux; le Jardinage, la Pêche, les diverses Chasses, la navigation d'agrément; des récréations de Physique:

Notions de Géométrie pratique, d'Astronomie, de Gnomonique; des principes de Gymnastique amusante, d'Équitation, de Natation, de Patinage : des leçons sur les arts de la Menuiserie, du Tour, du Dessin, de la Perspective; des recettes agréables à connaître, etc., etc., et généralement tout ce qui peut contribuer à charmer les loisirs de ceux qui habitent la campagne.

Recueillis par plusieurs amateurs, 4 vol. in-12, ornés d'un grand nombre de fig., 15 fr.

Supplément au même ouvrage, contenant :

Les jeux de *Ballon logé*, le *Barodrome*, jeu de boule dit *le jeu du Fort*, la *Boule aux trous*, le *Ballon bridé*, le *jeu de l'Angle aigu*, le *jeu de Bagues mu par les joueurs*, 1 fr. 25 c.

TRAITÉ DES CHASSES AUX PIÉGES, contenant la manière de prendre les lièvres, les lapins et les oiseaux de toute espèce, et de fabriquer les piéges et ustensiles, par Kresz aîné, deuxième édition, ornée de 59 planches gravées, 2 vol. in-8, 10 fr.

ART DE MULTIPLIER LE GIBIER, et de détruire les animaux nuisibles, in-12, 12 pl. grav. 3 fr.

TRAITÉ COMPLET DE LA CHASSE AU FUSIL, dans lequel on indique les moyens de faire choix d'un fusil, la manière d'élever et d'instruire les chiens de chasse, et de soigner leurs maladies; celle de dresser un cheval d'arquebuse, des principes pour bien tirer et se conduire à la chasse; par une société de chasseurs, 2 gros vol. in-12, 8 pl. grav., 5 fr.

L'ART DE FAIRE A PEU DE FRAIS LES FEUX D'ARTIFICE pour les fêtes de famille; par M. L.-E. A.; *troisième édition*, in-12, 10 planches, 1 fr. 80 c.

LE PÊCHEUR FRANÇAIS. Traité de la pêche à la ligne en eau douce, contenant l'histoire naturelle des poissons; la pêche particulière à chacun d'eux; les moyens de découvrir les endroits où ils se tiennent; de trouver ou composer les appâts et de les employer d'une manière assurée; les époques les plus favorables pour la pêche; la connaissance des ustensiles nécessaires avec leur prix, et l'art de les fabriquer et réparer; *deuxième édition*, presque entièrement refaite à neuf et augmentée, entre autres articles, de la pêche à la mouche artificielle pour les truites, saumons, ombres et poissons blancs que l'on prend à la surface de l'eau; de l'art de traîner pour le brochet et la perche;

du texte de la loi sur la pêche fluviale ; et ornée de vingt planches nouvelles représentant les ustensiles et engins de pêche, ainsi que les figures de 29 poissons, dessinés par Susemilk, et supérieurement gravés par Pedretti ; par Kresz aîné, auteur du *Traité des chasses aux Piéges*, etc. vol. in 12, 5 fr.

LA PÊCHE A LA LIGNE, par M. P. Desormeaux, extraite des *Amusements de la Campagne*, fig., 3 fr.

LE CABINET D'HISTOIRE NATURELLE, *formé* des productions du pays que l'on habite, avec la méthode de classement, l'art d'empailler les animaux et de conserver les plantes et les insectes ; dédié à M. le baron Cuvier, 2 vol. in-18 ; fig., 6 fr.

TRAITÉ DES JARDINS. *Voyez page* 2.

LE BON JARDINIER, contenant des principes généraux de culture, l'indication, mois par mois, des travaux à faire dans les jardins ; la description, l'Histoire et la Culture particulière de toutes les plantes potagères, économiques où employées dans les arts : de celles propres aux Fourrages : des Arbres fruitiers, des Ognons et Plantes à fleurs : des Arbres, Arbrisseaux et Arbustes utiles ou d'agrément, disposés selon la méthode du Jardin du Roi : suivi d'un Vocabulaire des termes de Jardinage et de Botanique ; d'un Jardin des Plantes médicinales : d'un Tableau des végétaux groupés d'après la place qu'ils doivent occuper dans les parterres, bosquets, etc. : et précédé d'une revue de tout ce qui a paru de nouveau en jardinage pendant le cours de l'année par A. Poiteau, rédacteur principal, et Vilmorin, 7 fr., et 9 fr. 50 c. par la poste.

Le grand débit de cet ouvrage, dû à son mérite réel, nécessite sa réimpression annuelle, et donne les moyens de le tenir toujours à portée des nouvelles connaissances en botanique et en jardinage. Il est le seul qui puisse offrir cet inappréciable avantage.

REVUE HORTICOLE, Journal des Jardiniers et Amateurs, contenant un Résumé de tout ce qui paraît d'intéressant en jardinage, comme Plantes nouvelles, utiles ou agréables, nouveaux procédés de Culture, Annonces, Analyses et Extraits de tous les ouvrages qui se publient sur le jardinage, etc., etc. Prix pour l'année, d'avril en avril, 2 fr. 50 c., franc de port en

Digitized by Google

France et à Bruxelles. *Il en paraît* CHAQUE MOIS *un cahier de* 12 *pages.*

La Revue Horticole apprend aux cultivateurs et amateurs, tous les mois, ce qui paraît successivement de nouveau et d'intéressant en jardinage dans tous les pays, soit en belles plantes, soit en perfectionnement de culture, d'outils et d'instruments, soit enfin dans les sciences qui éclairent le jardinage et contribuent à ses progrès. Ce n'est pas seulement un recueil de *Nouvelles* d'horticulture, c'est un ouvrage où l'on trouve beaucoup de principes fondamentaux et d'instruction pratique. Si l'horticulteur ne doit rien faire sans consulter le BON JARDINIER, il ne doit rien faire non plus sans consulter la REVUE HORTICOLE. Là se trouve enseignée, avec des détails, la culture de beaucoup de plantes les plus intéressantes, que l'espace ne permet pas de traiter avec autant d'étendue dans le Bon Jardinier.

FIGURES POUR L'ALMANACH DU BON JARDINIER, représentant, en 83 planches, contenant plus de 600 objets, les ustensiles le plus généralement employés dans la culture des jardins: différentes manières de marcotter et de greffer, de disposer et de former les arbres fruitiers; enfin tout ce qui est nécessaire pour l'intelligence des termes de botanique ou de jardinage.

Ouvrage utile à toutes les personnes qui veulent cultiver par elles-mêmes ou gouverner leur jardin, marcotter, greffer, palisser, etc., et se familiariser avec la science de la botanique. *Onzième édition*, revue, corrigée et augmentée de 13 planches, 1 vol. in-12, fig. noires, 6 fr.; fig. coloriées, 15 fr.; port par la poste, 1 fr.

TRAITÉ théorique et pratique SUR LE CHAUFFAGE DES SERRES ET HABITATIONS AU MOYEN D'APPAREILS A LA VAPEUR, traduit de l'anglais. 1 vol. in-8°, avec 4 planches, dont une coloriée, 5 fr.

LE JARDINIER DES FENÊTRES, des appartements et des petits jardins; *troisième édition*, revue et augmentée, 1 vol. in-18, avec 2 planches grav., 2 fr.

L'AGRONOME DES QUATRE SAISONS, en douze tableaux, disposés comme les almanachs de cabinet, 1 fr.

BEAUTÉS DU JARDINAGE, ou recueil de morceaux choisis, en prose et en vers, 1 vol. in-12, 1 fr. 25 c.

Divers Ouvrages.

LES MERVEILLES ET LES RICHESSES DU MONDE SOUTERRAIN, ou les mines, les métaux, les pierres précieuses, la houille, le sel, etc.; ouvrage destiné à

l'instruction et à la récréation de la jeunesse; traduit de l'anglais de Taylor. Broché, 1 fr. 50 c.; relié, 2 fr.

ART DE FABRIQUER TOUTES SORTES D'OUVRAGES EN PAPIER pour l'instruction et l'amusement des jeunes gens des deux sexes, avec 22 planches grav. 3e édit., 1 vol. in-18, 2 fr. 50 c.

Cet art ingénieux a pour but de faire connaître aux enfants et de leur rendre faciles les applications les plus ordinaires de la géométrie; remède salutaire contre la paresse et les jeux frivoles, il leur donnera de la dextérité dans les doigts et de la justesse dans le coup d'œil; il inspirera le goût du dessin et des arts agréables.

ART DE CONSTRUIRE EN CARTONNAGE toutes sortes d'ouvrages d'utilité et d'agrément, avec 8 planches gravées, 3e édit. 2 fr., et 2 fr. 25 c. par la poste.

GYMNASTIQUE DES JEUNES GENS, ou traité élémentaire des différents exercices propres à fortifier le corps, à entretenir la santé et à préparer un bon tempérament; 2 édit., 1 vol. in-18 orné de 33 pl. 2 fr. 50 c.

CALISTHÉNIE, ou **GYMNASTIQUE DES JEUNES GENS**. Traité élémentaire des différents exercices propres à fortifier le corps, à entretenir la santé et à préparer un bon tempérament, 1 vol. in-18 orné de 25 planches grav. 2 édit., 2 fr. 50 c.

LE SINGE EN BELLE HUMEUR, histoire plaisante, ornée de 16 gravures coloriées. 2 fr.

AVENTURES PLAISANTES de madame Gaudichon et de son chien, imitées de l'anglais, et ornées de 16 gravures coloriées, 2 fr.

PETITES HISTOIRES à la portée des jeunes enfants, ornées de 12 gravures coloriées, 2 fr.

CENDRILLON, ou la petite Pantoufle de verre, 12 gravures coloriées, 2 fr.

Ces quatre ouvrages, dont chacun forme 1 vol. in-16, cartonné, contiennent de fort jolies gravures coloriées et sont destinés à l'amusement des enfants.

BARILLAGE moral et instructif, historiettes traduites de l'anglais, ornées de 16 gravures sur acier, 1 vol. in-16, grand-raisin, broché 1 fr. 50, demi-reliure, 2 fr.

CLAUDINE, ou la Fille vertueuse, traduit de l'anglais, in-16 sur grand-raisin, avec 12 jolies gravures par Beyer, broché 1 fr. 50, en demi-reliure, 2 fr.

INNOCENCE ET VERTU, historiettes pour les adolescents des deux sexes, par BERRY MULLER, in-16 avec 24 jolies gravures par BEYER, en demi-reliure, 2 fr.

LA VISITE DU BON ONCLE, ou le Conteur bien accueilli; recueil d'historiettes et contes inédits, dont plusieurs sont véritables, offrant au jeune âge des exemples de vertu et de courage; traduit de l'anglais sur la 3e édition, jolie gravure, demi-reliure, 1 fr. 50.

PRINCIPES DE LOGIQUE, ou Art de penser, de Rhétorique, de Versification, de Lecture à haute voix et de Déclamation; par M. GŒURET DE ST.-GEORGES, avocat; 1 vol. in-18, 3 fr.

HISTOIRE CRITIQUE DU POUVOIR MUNICIPAL, de la Condition des Cités, des Villes et des Bourgs, et de l'Administration comparée des communes en France, depuis l'origine de la monarchie jusqu'à nos jours; par M. C. LEBER, chef du contentieux des communes au ministère de l'intérieur; 1 vol. in-8, de 630 pages, 8 fr.

DE L'ÉTAT CIVIL, et des améliorations dont il est susceptible; par M. HUTTEAU D'ORIGNY, in-8, 7 fr.

LE NÉCESSAIRE DU PERCEPTEUR DES CONTRIBUTIONS DIRECTES, ou Tableaux progressifs, par douzièmes, des taxes de ces contributions de 5 c. à 10,000 fr.; ouvrage utile aux contribuables, 2 fr.

PETITE BIBLIOTHÈQUE UTILE ET AMUSANTE.

Manuel du Fashionable, ou Guide de l'Elégant, 1 fr. 50c.

Art de boxer, trad. de l'anglais, 1 vol. in-18, fig., 1 fr.

Le Bréviaire du Gastronome, ou l'Art d'ordonner le dîner de chaque jour, fig. color., 2e édit., 1 vol., 2 fr.

Manuel du Marié, ou Guide à la mairie, à l'église, au festin, au bal, etc., 4 fig. color., 1 vol. in-18, 2 fr.

Manuel de l'Amateur d'Huîtres, fig. color., 1 vol., 2 fr.

Manuel de l'Amateur de Café, avec fig., 1 vol., 2 fr.

Digitized by Google

edico-gastronomique *sur les indigestions*, sur
ssai sur les remèdes.... à administrer. Ouvra
ıume de feu DARDANUS, apothicaire, fig., 2 fr.

é complet sur l'Éducation physique et morale
s Chats, suivi de l'art de guérir leurs maladies, 1 fr

Perroquets, leur éducation physique et morale, l'art
de les nourrir et de guérir leurs maladies; par un an
cien oiseleur, un vol., 1 fr. 50 c.

LA TOILETTE DES DAMES, par Mme ELISE VOÏART
1 vol in-18, avec une jolie gravure, 3 fr.

RECUEIL DES PLUS JOLIS JEUX DE SOCIÉTÉ,
1 vol. in-12, fig. 2 fr.

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
IMPRIMEUR DE L'UNIVERSITÉ ROYALE DE FRANCE,
Rue Racine, n. 4.

Digitized by Google

Digitized by Google

14 DAY USE
RETURN TO DESK FROM WHICH BORROWED
LOAN DEPT.
This book is due on the last date stamped below, or on the date to which renewed.
Renewed books are subject to immediate recall.

13May'65JO

REC'D LD
MAY 13 '65 -2 PM

LD 21A-60m-3,'65
(F2336s10)476B

General Library
University of California
Berkeley

Digitized by Google

YA 02289

Digitized by Google

Digitized by Google